

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA
EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA PRÁVA

Právní a ekonomické aspekty označování alergenů v potravinách a pokrmech
Legal and economic aspects of the labeling of allergens in foods and meals

Student: Bc. Veronika Muchová
Vedoucí diplomové práce: Dr Mgr. Damian Czudek, Ph.D.

Ostrava 2017

VŠB - Technická univerzita Ostrava
Ekonomická fakulta
Katedra práva

Zadání diplomové práce

Student: **Bc. Veronika Muchová**
Studijní program: N6208 Ekonomika a management
Studijní obor: 6208T011 Ekonomika a právo v podnikání
Téma: **Právní a ekonomické aspekty označování alergenů v potravinách a pokrmech**
Legal and Economic Aspects of the Labeling of Allergens in Foods and Meals
Jazyk vypracování: čeština

Zásady pro vypracování:

1. Úvod
 2. Právní úprava označování alergenů
 3. Ekonomické dopady označování alergenů
 4. Označování alergenů z pohledu podnikatele a spotřebitele
 5. Kontrola označování alergenů
 7. Závěr
- Seznam použité literatury
Seznam zkratk
Prohlášení o využití výsledků diplomové práce
Seznam příloh
Přílohy

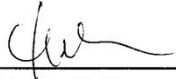
Seznam doporučené odborné literatury:

DOSTÁLOVÁ, Jana a Pavel KADLEC. *Potravinářské zbožíznalství: technologie potravin*. Ostrava: Key Publishing, 2014. ISBN 978-80-7418-208-2.
FUCHS, Martin. *Potravinové alergie*. Praha: Maxdorf, 2013. ISBN 978-80-7345-335-0.
CHÝLKOVÁ, Markéta. *Označování potravin: mnoho cenných informací pro spotřebitele?* Praha: Potravinářská komora České republiky, Česká technologická platforma pro potraviny, 2013. ISBN 978-80-905096-4-1.

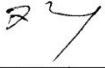
Formální náležitosti a rozsah diplomové práce stanoví pokyny pro vypracování zveřejněné na webových stránkách fakulty.

Vedoucí diplomové práce: **Dr Mgr. Damian Czudek, Ph.D.**

Datum zadání: 18.11.2016
Datum odevzdání: 21.04.2017


JUDr. Bohušlav Halfar
vedoucí katedry




prof. Dr. Ing. Zdeněk Zmeškal
děkan fakulty

Prohlašuji, že jsem celou diplomovou práci, včetně všech příloh vypracovala samostatně a uvedla jsem veškerou použitou literaturu.

V Ostravě dne 21. 4. 2017



.....
Bc. Veronika Muchová

Obsah

1. Úvod.....	5
2. Právní úprava označování alergenů	6
2.1. Označování alergenů	6
2.2. Evropská právní úprava	8
2.2.1. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011	8
2.2.2. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002.....	10
2.3. Národní právní úprava	11
2.3.1. Označování alergenů u nebalených potravin	12
2.3.2. Označování alergenů u pokrmů.....	13
2.4. Preventivní označování alergenních složek.....	14
2.5. Praktické dopady právní úpravy	15
3. Ekonomické dopady označování alergenů.....	17
3.1. Označování alergenů u balených potravin.....	17
3.2. Označování alergenů u nebalených potravin a pokrmů.....	19
4. Označování alergenů z pohledu podnikatele a spotřebitele	21
4.1. Dotazníkové šetření	21
4.2. Označování alergenů z pohledu spotřebitele	24
4.2.1. Dotazník pro spotřebitele	24
4.2.2. Vyhodnocení dotazníku.....	25
4.3. Označování alergenů z pohledu provozovatele stravovacího zařízení	39
4.3.1. Dotazník pro provozovatele stravovacího zařízení	40
4.3.2. Vyhodnocení dotazníku.....	42
5. Kontrola označování alergenů	51
5.1. Dozorové orgány	52
5.2. Státní zemědělská a potravinářská inspekce.....	53
5.3. Sankce.....	54
5.4. Kontrola označování alergenů v praxi	55
6. Závěr	59
Seznam použité literatury	61
Seznam grafů.....	66
Seznam příloh.....	

1. Úvod

Pro svou diplomovou práci jsem zvolila téma právní a ekonomické aspekty označování alergenů v potravinách a pokrmech. Označování alergenů je problematika, která mě osobně velice zajímá, ale nejen to. Je to oblast, která by měla být předmětem zájmu každého člověka ať už ze strany podnikatele či spotřebitele. Z tohoto důvodu jsem ráda, že ve své závěrečné práci mohu uplatnit poznatky z právní a ekonomické oblasti, které jsem nasbírala v průběhu celého studia a aplikovat je na zdánlivě neekonomickou problematiku jakou je označování alergenů. Toto téma je v dnešní době stále populárnější a atraktivnější.

Cílem práce je tedy objasnění nejdůležitějších pojmů a zhodnocení přínosu právních norem, které podnikatelům ukládají povinnost označovat alergeny ve svých produktech. Dále vyhodnocení pochopení právních norem ze stran podnikatelů a jejich správná aplikace. Důležitým bodem bude zhodnocení aktuálního kontrolního systému a především nalezení vhodných opatření, které mohou vést k efektivnější kontrole označování alergenů v potravinách a pokrmech podávaných v provozovnách společného stravování.

Práce je členěna na několik kapitol a podkapitol. První kapitola se zabývá právní úpravou označování potravin. Kapitola se člení na Evropskou právní úpravu a národní právní úpravu. Dále jsou zde zachyceny veškeré zákony, směrnice a nařízení, které se s problematikou pojí a mají na ní vliv. Další větší kapitola zachycuje ekonomické dopady označování alergenů. Tyto ekonomické následky mohou být pro běžného spotřebitele skryté a ne přímo viditelné, přesto jsou neopomenutelné a jejich význam je veliký. Následující kapitola řeší označování alergenů z pohledu provozovatele stravovacího zařízení a spotřebitele. Tato stěžejní kapitola je nejvíce zaměřena na praktickou stránku věci. Pomocí dotazníkového šetření je vyhodnoceno, zda je problematika dostatečně srozumitelná pro podnikatele i spotřebitelé, dále jestli je právní úprava v této věci dostačující a mimo jiné zda je kontrola efektivní. Právě kontrola na poli označování alergenů je poslední velkou kapitolou, která vymezuje kontrolní orgány činné v oblasti označování alergenů. Kapitola se zaměřuje na činnost těchto orgánů, průběh kontroly v praxi i sankce, které mohou při nedodržení povinností nastat.

V závěru celé diplomové práce jsou shrnuty veškeré poznatky a navrženy nové inovativní řešení, které by mohli zefektivnit jak samotné označování alergenů, tak i následnou kontrolu. Hlavními prameny práce jsou především zákony, nařízení, směrnice, ale také odborné publikace zabývající se označováním potravin, odborné články, internetové zdroje v podobě oficiálních webových stránek evropských orgánů a českých ministerstev a institutů.

Diplomová práce je zpracována podle právního stavu ke dni 30. 3. 2017.

2. Právní úprava označování alergenů

V zásadě existují dvě hlavní právní normy, které upravují problematiku označování alergenů v potravinách a pokrmích. Jednou z nich je Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011¹ a druhou zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Pro přehled je v dalším textu použito rozdělení právě na evropskou a národní právní úpravu. Státní zemědělská a potravinářská inspekce uvádí, že potravinovou alergií trpí přibližně 1-3 % dospělých a 4-6% dětí.² Pro dostatečnou informovanost spotřebitelů a zajištění bezpečného výběru potravin je označování alergenních složek klíčové a může dopomoci k ochraně spotřebitele. Nabídka speciálních potravin určených pro osoby s potravinovou alergií či intolerancí je sice rostoucí, ale přesto v našich podmínkách poměrně omezena. Na trhu jsou běžně k dostání potraviny s označením „bezlepkové“ případně „bezlaktózové“ v zahraničí je však nabídka mnohem širší a vyskytují se tam i potraviny s označením „nut-free“ neboli bez přítomnosti ořechů. Obecně platí, že takovýmito označeními výrobce dává spotřebiteli vyšší záruku, že alergen v potravine není obsažen a potravina je pro něj tudíž bezpečná. Samozřejmě důležitým předpokladem pro umístění označení přítomnosti alergenu je důsledný systém preventivních opatření a kontroly. Zlomovým datem v problematice označování alergenů bylo 1. ledna 2015, kdy vešla v účinnost novela zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Jednalo se o nejrozsáhlejší úpravu potravinářské legislativy od vstupu České republiky do Evropské unie. Cílem změn byla implementace předpisů Evropské unie a především lepší informovanost spotřebitele.³

2.1. Označování alergenů

Potravinové alergie jsou v současné době stále rozšířenější a to jak u dospělých jedinců, tak i u dětí. Dosud nebyla vědecky zjištěna příčina vzniku alergií, ale lze předpokládat, že se jedná o spojitost s moderním stylem života a stravováním, protože lidé z rozvinutých zemí

¹ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004

² PAVELKOVÁ, Kateřina. Ochrana spotřebitelů před alergenními potravinami – označování alergenních složek. Státní zemědělská a potravinářská inspekce [online]. 24. listopadu 2014. [cit. 2014-12-8]. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1000175&docType=ART&nid=11325>

³ Potravinářská komora České republiky, Označování potravin – mnoho cenných informací pro spotřebitele, Dostupné online: <file:///B:/Downloads/2014-zmZsny%20po%20novele%20zskona%20o%20potravinscch.pdf>

trpí alergiemi mnohem více a častěji než lidé z rozvojových zemí.⁴ Je jen velmi málo způsobů jak se proti nim chránit a asi nejúčinnější je odbourání alergenních látek z každodenního jídelníčku. Právě to je jedním z hlavních důvodů proč se světová legislativa snaží chránit spotřebitele pomocí přísných pravidel pro uvádění složení potravin. Potravinové právo Evropské unie stanovuje povinnost označování a informování spotřebitele o obsahu alergenních látek u 14 nejčastějších potravinových alergenů, které vyvolávají alergické reakce. (Příloha 1)⁵

Důležité je na úvod vymezit pojem jako potravinová alergie nebo intolerance. Alergie na určitou potravinu je jednoduše řečeno nepřiměřená reakce lidského imunitního systému, která může způsobit v některých případech i velice závažné zdravotní potíže. K tomu, aby došlo k alergické reakci, může mnohdy stačit i stopové množství alergenní látky. Nejsilnější alergické reakce, co se týče potravinových alergií, jsou zaznamenány u alergie na arašidy, zároveň se bohužel jedná o jednu z nejčastějších alergií. Co se týče rozdílu mezi alergií a intolerancí, je dán především skutečností, že alergie vždy zahrnuje imunitní systém. Potravinová intolerance naproti tomu nesouvisí s imunitním systémem, ale je způsobena metabolickou poruchou. Ta se dostaví v případě nedostatku nebo absence enzymů, které napomáhají zpracování potravin. Typickým příkladem je laktózová intolerance nebo celiakie.⁶

Příznaky jakými se alergie a intolerance projevuje, mohou být velice pestré, nejčastěji reaguje zažívací systém, tedy dochází ke zvracení, bolestem, nadýmání apod. Reakce se může projevit také u dýchacích cest nebo na kůži v podobě svědění, ekzému, otoků apod. Alergická reakce může nastat okamžitě po požití jídla, ale také s odstupem několika hodin. O závažnosti reakce závisí různé faktory jako například citlivost jedince, kdy v akutních případech může dojít k selhání orgánů a následné smrti. Obecně výskyt alergií může souviset s kulturou a především stravovacími návyky lidí.⁷

⁴ KRÁLOVÁ, Hana. Poznejte 8 potravin, které vyvolávají nejčastější alergie. uLékaře.cz [online]. [cit. 2014-11-19]. 6. března 2013, poslední revize 12. března 2013. Dostupné z <http://www.ulekare.cz/clanek/poznejte-8-potravin-ktere-vyvolavaji-nejcastejsi-alergie-16429>

⁵ PAVELKOVÁ, Kateřina. Ochrana spotřebitelů před alergenními potravinami – označování alergenních složek. Státní zemědělská a potravinářská inspekce [online]. 24. listopadu 2014. [cit. 2014-12-8]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1000175&docType=ART&nid=11325>

⁶ **Laktózová intolerance** je způsobena nedostatkem enzymu laktáza štěpícího mléčný cukr. **Celiakie** se dá také nazývat nesnášenlivost lepku a je to intolerance, která může vzniknout kdykoliv v průběhu lidského života.

⁷ STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Nová povinnost provozovatelů zařízení společného stravování poskytovat informace o alergenních složkách - informační materiál SZPI [online]. 29. Prosince 2014. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz>

Způsob označování a umístění označení u produktu, se liší v závislosti na charakteru výrobku. Je podstatné zda se jedná o balený či nebalený výrobek, potravinu nebo pokrm podáván ve stravovacím zařízení. V každém případě jde o stejný výčet nejčastějších alergenů. Podrobnější pravidla označování jsou uvedeny v další kapitole.

2.2. Evropská právní úprava

Evropská právní úprava označování potravin nebo také Potravinové právo EU je oblast, která upravuje povinnosti výrobců a provozovatelů při nabízení svých potravinových produktů na trhu. Klade důraz na informovanost a ochranu spotřebitele. Důležitými normami na poli Evropského práva jsou již zmiňované Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 (dále jen nařízení č. 1169/2011) a také Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002. V následujících kapitolách si oba předpisy podrobněji rozebereme. Evropská právní úprava v oblasti potravinářství souvisí se základními pravidly pro vnitřní trh.

Mezi charakteristiky vnitřního trhu EU patří volný pohyb potravin a to potravin plnohodnotných a pro spotřebitele bezpečných. Aby byla zajištěna vysoká míra ochrany spotřebitelů, je nutné zajistit jejich právo na informace o potravinách, které konzumují, ať už je ovlivňují při výběru zdravotní, environmentální, hospodářské, etické či sociální faktory. Mimo obecné požadavky na označování potravin a jejich složek, existují i ustanovení týkající se určité skupiny potravin nebo konkrétní potraviny. Cílem předpisů na úrovni evropského práva je zajistit, aby byly potraviny označovány jasným, srozumitelným a čitelným způsobem.

2.2.1. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011

Dříve než vstoupilo v platnost Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 upravovala problematiku označování potravin směrnice Evropského parlamentu a Rady č. 2000/13/ES ze dne 20. března 2000. Přestože v roce 2003 byla tato směrnice novelizována, většina ustanovení týkajících se povinnosti uvádět alergeny pocházela ještě z minulého století.⁸ Vzhledem k rozvoji potravinářského průmyslu v Evropské unii se stala právní úprava velice zastaralou a bylo nutné zavést adekvátní právní úpravu, která bude reagovat na stále se rozšiřující nabídku potravin na trhu. První známky návrhu nařízení komise, jehož úkolem bylo modernizovat dosavadní právní úpravu, vznikaly už v roce 2007 v souvislosti s iniciativou Evropské komise, směřující k zdravému životnímu stylu. Prudký

⁸ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2003/89/ES ze dne 10. listopadu 2003, kterou se mění směrnice 2000/13/ES, pokud jde o uvádění složek přítomných v potravinách

nárůst obézních obyvatel vedl Evropskou komisi k přesvědčení, že pokud budou spotřebitelé dostávat kompletní informace o potravinách, které konzumují, povede to k jejich racionálnímu rozhodování a vybírání potravin prospěšných pro jejich zdraví.⁹

Návrh nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebiteli byl hotov v roce 2008, ale evropský parlament ho schválil ve druhém čtení konaném 6. července 2011. Formální přijetí textu Radou proběhlo 25. října 2011 a 22. listopadu vyšlo nařízení v Úředním věstníku Evropské unie pod č. 1169/2011. V platnost nařízení vstoupilo dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku EU a použitelné je od 13. prosince 2014.¹⁰

Nařízení č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 je členěno do sedmi kapitol a obsahuje celkem 55 článků. Vztahuje se na provozovatele potravinářských podniků ve všech fázích potravinového řetězce, kde se jejich činnosti týkají poskytování informací o potravinách spotřebitelům (případně dalším článkům potravinového řetězce). Nařízení se použije na všechny potraviny, které jsou určeny pro konečného spotřebitele, včetně potravin podávaných v zařízeních společného stravování a potravin dodávaných do těchto zařízení. Pojem zařízení společného stravování zahrnuje jakékoliv zařízení včetně vozidel a stánků jako jsou restaurace, jídelny, školy, nemocnice, či cateringové firmy, které připravují potraviny k přímé spotřebě konečným spotřebitelem. Také se vztahuje na stravovací služby poskytované dopravními podniky, tedy ve vlacích, letadlech apod. Nařízení dále vymezuje kategorie informací, které jsou na potravinách uváděny. Patří zde informace o označení a složení, vlastnostech nebo jiných charakteristikách, dále informace o ochraně zdraví a bezpečném používání potraviny, do této kategorie zahrnujeme informace o složení, které může být škodlivé pro zdraví určité skupiny obyvatel, trvanlivosti, uchovávání, dopadu na zdraví apod. Třetí kategorií informací jsou informace o výživových vlastnostech umožňující spotřebitelům provádět informovaný výběr.¹¹

Informace o potravinách dle nařízení č. 1169/2011 v první řadě nesmí být zavádějící a to zejména pokud jde o charakteristiky potraviny, vlastnosti, složení, množství apod. Informace

⁹ Evropská Komise, Bílá kniha: Strategie pro Evropu týkající se zdravotních problémů souvisejících s výživou, nadváhou a obezitou, KOM (2007) 279, květen 2007.

¹⁰ Potravinářská komora České republiky, cit. 30. 3. 2015. [online]. Dostupné z: <http://www.foodnet.cz/slozka/?jmeno=Na%C5%99%C3%ADzen%C3%AD+o+poskytov%C3%A1n%C3%AD+informac%C3%AD+o+potravin%C3%A1ch+spot%C5%99ebitel%C5%AFm&id=888>

¹¹ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004

rovněž musí být přesné, jasné a srozumitelné. Až na výjimky informace o potravině nesmí obsahovat tvrzení o vlastnostech potraviny umožňujících zabránění nemoci, nebo jejímu vyléčení. Tyto pravidla rovněž platí při informacích o potravinách poskytovaných prostřednictvím reklamy. Za informace o potravinách nese odpovědnost provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem je potravina uváděna na trh a prezentována spotřebiteli. Provozovatel potravinářského podniku musí zajistit, aby informace o potravinách určených k dodání do zařízení společného stravování byly předány provozovateli takového zařízení a ten je tak mohl v případě nutnosti poskytnout dál konečnému spotřebiteli. Informace o potravinách musí být uvedeny na balení, etiketě, nebo na dokladech k potravině přiložených.

Mezi povinné informace patří název potraviny, seznam složek, seznam každé látky i pomocné či odvozené, která může způsobovat alergie a nachází se ve výčtu čtrnácti nejčastějších alergenů, množství složek, čisté množství potraviny, datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti, zvláštní podmínky uchování nebo podmínky použití, jméno nebo obchodní název a adresu provozovatele potravinářského podniku, zemi původu, návod k použití v případě potřeby, obsah alkoholu u nápojů alkoholických a výživové údaje. Údaje mohou být vyjádřeny jak slovy, tak i čísly nebo symboly.

Informace o potravinách musí být uváděny v jazyce srozumitelném spotřebitelům ve státech, kde je potravina uváděna na trh, nevylučuje se přitom možnost uvádění informací ve více jazycích.

Označení látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost se uvádějí v seznamu složek. Tyto látky nebo produkty ze seznamu nejčastějších alergenů musí být jasně odlišeny od ostatních složek uvedených v seznamu a to například zvýrazněním písma, typem, stylem písma nebo barvou pozadí. Uvedení údajů o alergenních složkách se nevyžaduje v případě, kdy název potraviny přímo odkazuje na některou z alergenních látek. U nebalených potravin i pokrmů v zařízeních společného stravování je rovněž povinnost poskytnutí údajů o alergenních složkách spotřebitelů, ovšem zde dává evropská právní úprava prostor členským státům, aby způsob sdělení údajů spotřebiteli určily pomocí národních právních norem.¹²

2.2.2. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002

Bezesporu dalším důležitým evropským právním předpisem je Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002. Toto nařízení stanovuje obecné zásady a principy

¹² Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

v oblasti potravinového práva a zásady označování potravin. Nařízení také zřizuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin, který má za úkol sledovat možná rizika, která se vztahují k bezpečnosti potravin, dále poskytovat informace a podporovat vědecké instituce. Nařízení svým vznikem nahradilo všechny do té doby fungující směrnice upravující bezpečnost potravin a tím došlo k sjednocení úpravy této problematiky. V nařízení je zakotvena vysoká ochrana zdraví populace a zájmu spotřebitelů pomocí povinností, které ukládá všem provozovatelům potravinářských podniků, kteří jsou odpovědní za bezpečnost potravin. Samotné nařízení se dá rozdělit do tří hlavních částí a to obecné zásady a požadavky potravinového práva, Evropský úřad pro bezpečnost potravin a postupy týkající se bezpečnosti potravin.

2.3. Národní právní úprava

Přestože je označování potravin upraveno přímo závazným předpisem a to nařízením EP č. 1169/2011 není vyloučena obecná úprava na národní úrovni, naopak samo nařízení národní úpravu připouští. Zatímco u balených potravin dává nařízení č. 1169/2011 poměrně jasné instrukce, u nebalených potravin a pokrmů je potřebný zásah národních právních předpisů.¹³ Hlavním právním předpisem, který obsahuje veškeré základní požadavky je zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích (ZOP). 1. ledna 2015 vešla v účinnost novela ZOP, přesně zákon č. 139/2014 Sb., kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Tato novela zákona navazuje na evropské právní předpisy, ruší duplicitní ustanovení a sjednocuje terminologii. Účelem novely bylo zvýšení informovanosti spotřebitele a také převedení potravinového práva z rezortu Ministerstva zdravotnictví ČR pod Ministerstvo zemědělství ČR. Zákon rovněž upravuje povinnosti provozovatele potravinářského podniku nad rámec evropské úpravy. Změny ohledně potravinového zákona jsou stále v pohybu a tak od 7. září 2016 vešel v účinnost nový pozměňovací zákon č. 180/2016 Sb., kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a další související zákony. Harmonizace na národní úrovni je v ČR prováděna zejména vyhláškami. Do konce roku 2016 byla určující vyhláškou pro označování potravin vyhláška č. 113/2005

¹³ Nařízení EP a Rady 1169/2011/EU, bod 48: „Členské státy by si měly ponechat právo stanovit v závislosti na místních podmínkách a okolnostech pravidla poskytování informací týkajících se nebalených potravin. Ačkoliv v těchto případech je poptávka spotřebitelů po dalších informacích omezená, za velmi důležité jsou považovány informace o případných alergenech. Existují důkazy, že příčinou většiny projevů potravinové alergie jsou nebalené potraviny. Proto by informace o případných alergenech měly být spotřebiteli poskytnuty vždy“

Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků. Od 1. ledna 2017 byla tato vyhláška zrušena a nahrazena vyhláškou č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin. V porovnání s předchozí úpravou zákona č. 110/1997 Sb. obsahuje účinná novela méně ustanovení týkajících se označování potravin a také méně vysvětlených základních pojmů. Výhodou je, že se tak zákon stává přehlednější a srozumitelnější, ale nevýhodou je, že uživatel nenajde vše na jednom místě a pokud bude potřebovat problematice označování potravin důkladně porozumět, neobejde se bez unijních předpisů. Další pozitivum je v zavedení aktuální terminologie dle evropských norem. Nahrazen byl například pojem „zdravotní nezávadnost potravin“, který byl zaměněn za nový pojem „bezpečnost potravin“, který mnohem lépe vystihuje kvalitu potraviny. Novela také uvádí, že veškeré informace o potravině musí být uváděny v českém jazyce, čímž spotřebitelům jednoznačně vychází vstříc.

Další podkapitola se zabývá označováním alergenů u balených, nebalených potravin, potravin zabalených bez přítomnosti spotřebitele a pokrmů. Označování alergenů je jednoznačně jedním z provedených změn, které novely přinesly. Dle původního ZOP nebyla povinnost u balených potravin zvýrazňovat alergenní látky a produkty ve složení a u nebalených potravin a pokrmů nemusely být uváděny vůbec. To je asi největší a nejprínosnější změna pro spotřebitele, kterou novela zákona přináší. Dochází tak k snadnější orientaci spotřebitele na trhu a také k jeho vyšší ochraně.

2.3.1. Označování alergenů u nebalených potravin

Abychom mohli o potravině hovořit jako o balené, musí splňovat následující požadavky. Výrobek se musí skládat z potraviny a obalu, potravina musí být do obalu vložena před jejím nabídnutím k prodeji a potravina musí být uzavřena takovým způsobem, že obsah není možné vyměnit bez otevření nebo výměny obalu.¹⁴ Požadavky na označování alergenů u potravin balených se shodují s čl. 9 nařízení č. 1169/2011, zatímco u nebalených potravin je nutné řídit se národním předpisem.

Nebalená potravina není přesně definována, ale na základě dosavadních informací je možné odvodit význam tohoto pojmu. S přihlédnutím k nařízení č. 1169/2011 se nebalenou potravinou rozumí potravina nabízená konečnému spotřebiteli nebo zařízením společného stravování zcela bez obalu, nebo potravina balená v místě prodeje na žádost spotřebitele a také potravina balená do hotového balení pro přímý prodej. Příkladem nebalené potraviny může být ovoce, zelenina, pečivo, uzeniny a sýry. Označení alergenu u nebalených potravin

¹⁴ § 2 písm. e) vyhlášky č. 113/2005, Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků

musí dle §8 zákona č. 110/1997 Sb. provozovatel potravinářského podniku uvést v blízkosti místa nabízení nebalené potraviny a viditelně ji zpřístupnit spotřebiteli.

Co se týče způsobu poskytnutí údaje o obsahu alergenu v nebalené potravíně, zákon č. 110/1997 Sb. přímo odkazuje na podmínky pro nebalené potraviny stanovené v čl. 21 nařízení č. 1169/2011. Je tedy možné představit si mnoho způsobů, jak může být informace o přítomnosti alergenů v nebalené potravíně poskytnuta spotřebiteli. Tato informace může být uvedena přímo na cenovce, tedy v těsné blízkosti a to slovním výčtem všech alergenů, které jsou obsaženy. Dalším možným způsobem je katalog umístěn v blízkosti vitríny, kde jsou obsaženy informace o složení jednotlivých potravin se zvýrazněnými alergenními látkami či produkty. V takovém katalogu nemusí být uvedeno celé složení, ale povinná je informace o obsažených alergenech. Podstatným faktem je, že u nebalených potravin není dostačující označení alergenů uvedením číselného kódu alergenu, ani v případě, kdy je na vitríně umístěn seznam alergenů s čísly a vysvětlením co jednotlivé čísla znamenají. Takovýto způsob označení může sloužit pouze jako doplňkový ke katalogu se zvýrazněnými alergeny.

Zvláštním druhem nebalených potravin je potravina balená bez přítomnosti spotřebitele, ale až těsně před prodejem v místě přímého prodeje. Může se jednat o čerstvě krájené uzeniny a sýry. Pravidla pro označování takto balených potravin se nachází v §7 zákona č. 110/1997 Sb. Vzhledem k tomu, že je v konečném důsledku potravina umístěna v obalu. Veškeré informace o potravíně včetně označení alergenů musí být vyznačeno na obale a to stejně jako v předchozím případě zvýrazněným písmem mezi informací o obsahu složek.

2.3.2. Označování alergenů u pokrmů

Pojem pokrm je vymezen pouze českou právní úpravou, pro potřeby evropského práva spadá pod nebalené potraviny, aniž by byl blíže specifikován. V této diplomové práci je však pojem pokrm důležitý, protože právě pokrmy podávány v zařízeních společného stravování jsou hlavním předmětem označování alergenů a právě tam se nejvíce dotýkají spotřebitelů. Co vše spadá pod provozovny společného stravování, je vymezeno v minulých kapitolách. Provozovatel zařízení společného stravování je povinen viditelně zpřístupnit informaci o názvu pokrmu a také informaci o výskytu alergenu podle nařízení č. 1169/2011.¹⁵

Označení alergenů u jednotlivých pokrmů musí být čitelné, jednoznačné a pravdivé. Národní právní úprava dává provozovateli zařízení společného stravování možnost zvolit způsob označení, který nejlépe vyhovuje jeho potřebám a potřebám jeho zákazníků. Informaci o výskytu alergenní látky v pokrmu může provozovatel uvést písemně celými slovy

¹⁵ Ustanovení § 9a zákona č. 110/1997 Sb.

v blízkosti názvu pokrmu, písemně slovy prostřednictvím zařízení pro vizuální komunikaci nebo písemně uvedením číselného kódu jednotlivého alergenu spolu se seznamem alergenů s vysvětlivkami (Příloha 2) přímo k dispozici, nebo na vyžádání. Přípustné je také označení písemným kódem nebo symbolem za předpokladu, že je pro spotřebitele srozumitelným. Další možností je viditelně uvést písemně slovy: „*Informaci o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu žádejte u obsluhy.*“, nebo jinými slovy, které mají pro spotřebitele stejný význam. V tomto případě je nutné mít seznam pokrmů se seznamem příslušných alergenů k dispozici pro spotřebitele na vyžádání.¹⁶

Novely zákona o potravinách a implementace evropských právních předpisů přinesly mnoho nových a užitečných informací jak pro spotřebitele, tak pro provozovatele stravovacích zařízení. Jestli jsou ale podávané informace o přítomnosti alergenů relevantní a dostačující se ukáže v následujících kapitolách díky dotazníkovému šetření provedenému jak u spotřebitelů, tak i u provozovatelů stravovacích zařízení.

2.4. Preventivní označování alergenních složek

Mnoho lidí se milně domnívá, že preventivní označení alergenní složek je povinnou náležitostí obalu výrobku. Jedná se o informaci „Může obsahovat stopy.“ Taková informace je zcela dobrovolná a záleží pouze na výrobcí, zda ji v rámci odpovědného přístupu spotřebiteli předá. Cílem preventivního značení je upozornění spotřebitele na riziko spojené s užitím potraviny a umožnit mu tak informovaný výběr. Při velmi závažném typu alergie nebo nesnášenlivosti může i stopové množství vyvolat u spotřebitele nepříjemnou reakci. Preventivní značení se používá pouze tehdy, pokud alergenní složka nebyla záměrně a vědomě při výrobě potraviny použita, ale přesto byla například zpracovávána ve stejném závodě případně na stejné lince jako jiná potravina, která alergen přímo obsahuje. Přestože se výrobce snaží dodržovat veškeré bezpečnostní a hygienické opatření tímto upozorněním dává spotřebiteli najevo, že mohlo dojít ke kontaminaci alergenní složky. Preventivní značení je informace, která zároveň nesmí být zavádějící. To znamená, že v provozu, kde se zpracovává pouze mouka, ořechy, vejce, nesmí být jako preventivní alergen uveden celer. To navazuje na fakt, že preventivní označení musí být odůvodněné na základě analýzy, kontroly, screeningu apod.

Pokud provozovatel potravinářského podniku zahrne do informací o svých výrobcích i preventivní značení alergenů, v žádném případě ho takové opatření nezbavuje odpovědnosti za bezpečnost potraviny. Preventivní značení neznamena, že výrobek nebo potraviny

¹⁶ Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin

obsahuje alergen v jakémkoliv množství. Přestože se zdá preventivní značení jako pozitivní věc pro alergického spotřebitele, ve skutečnosti s sebou nese i negativní dopad v podobě značně zúženého výběru potravin. Průzkum prováděný irskou agenturou Food Safety Authority of Ireland v roce 2010 ukázal, že 94% potravin, které nosily preventivní označení, ve skutečnosti neobsahovaly označené alergen.

Těžce uchopitelná situace vzniká v prostředí stravovacích zařízení, jako jsou restaurace, kavárny, bistra apod., kde je s ohledem na objektivní technologická opatření nemožné riziko kontaminace vyloučit. Běžný restaurační provoz obsahuje pouze jednu kuchyň, kde jsou prováděny veškeré úkony. Vzhledem k této skutečnosti je velice problematické vyloučit stopový obsah jakéhokoliv alergenu, přestože provozovatel přijme nejprísnější hygienické opatření.¹⁷

2.5. Praktické dopady právní úpravy

Jako většina nových právních předpisů i tento se setkal s vlnou přízně i kritiky. Praktický dopad zasáhl téměř každého provozovatele potravinářských podniků na jakékoliv úrovni řetězce. Otázkou zůstává, zda provozovatelé správně rozumí právní úpravě a dokážou ji aplikovat do praxe a zda je tato úprava pro spotřebitele srozumitelná a dostačující.

Pro provozovatele potravinářského podniku znamená nová právní úprava především správní zátěž. Každý provozovatel si na začátku musel pečlivě prostudovat právní úpravu a snažit se o přesné aplikování jejích nových povinností. Vzhledem k tomu, že nařízení stanovuje odpovědnost za přesné informace o potravinách, důkladná příprava je základ. Přestože měli provozovatelé stanovené přiměřené období k přizpůsobení se novým změnám, mnozí nové povinnosti přijímali negativně a s nemalou dávkou rozhořčení a skepse. Naštěstí největší rozruch už pominul a označování alergenů se stalo ve většině případů běžnou součástí života všech článků působících v potravinovém řetězci.

V návaznosti na předchozí kapitolu o preventivním označení alergenních složek vyvstává otázka, jak takové značení řeší restaurační zařízení a zda ho vůbec řeší. Z řízeného rozhovoru s provozní malá restaurace v Beskydech bylo zjištěno, že není zcela neobvyklé pro jistotu uvést všechny alergenů, aby si hosté nemohli stěžovat. Samozřejmě takového jednání není zcela korektní, přesto provozní dále pokračuje slovy: „Veškeré pokrmy připravujeme v jedné malé kuchyni a je téměř vyloučeno, že se v nějakém pokrmu neobjeví mouka“. Na

¹⁷ PAVELKOVÁ, Kateřina. Ochrana spotřebitelů před alergenními potravinami – označování alergenních složek. Státní zemědělská a potravinářská inspekce [online]. 24. listopadu 2014. [cit. 2014-12-8]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1000175&docType=ART&nid=11325>

tomto základě můžete najít v jídelním lístku salát z čerstvé zeleniny, u kterého nechybí označení alergenu jedna, tedy lepku.¹⁸

Nová právní úprava má sloužit především k lepší informovanosti spotřebitele, přesto i pro ně může přinášet nevýhody v podobě informačního zatížení. V některých případech, především u balených potravin se může zdát obal potraviny příliš zahlcený a nepřehledný, záleží na výrobci, jak se s množstvím informací na obale popere. Ve většině případů ale tuto změnu spotřebitel uvítá, vzhledem ke skutečnosti, že má možnost dozvědět se co konzumuje.

Z mého pohledu vnímám právní úpravu jako povedenou, přehlednou a dostačující. Pokud nepřihlížím k žádným dalším aspektům, které budou vysvětleny v následujících kapitolách.

¹⁸ Řízený rozhovor s provozní malé restaurace v Beskydech proveden 20.2.2017 v místě provozovny.

3. Ekonomické dopady označování alergenů

Označování alergenů je problematika, která v sobě nosí především náročnou legislativní úpravu a její právní aspekty jsou jednoznačně vymezovány zákony jak na evropské, tak na národní úrovni. Přesto mají novinky v označování potravin obecně i značný ekonomický dopad. Pro přehlednost je kapitola rozdělena na ekonomické dopady označování alergenů u balených potravin a nebalených potravin. Jedná se především o náklady, které musely být jednorázově vynaloženy při zavádění nového způsobu označování alergenů v potravinách a pokrmích, ale také průběžné náklady, které mohou vznikat při udržování plnění povinností daných potravinovým právem. Samozřejmě náklady související se zavedením nové právní úpravy nevyplynají pouze pro provozovatele potravinářských podniků, kterých se přímo týkají, ale také pro orgány evropské unie a národní správní orgány, které se musí postarat o zavedení nových nápadů a myšlenek do právního systému, což je proces sám o sobě velice nákladný.

3.1. Označování alergenů u balených potravin

Ekonomické dopady označování alergenů u balených potravin souvisí nejen s povinností uvádění alergenů, ale také dalších povinností týkajících se označování potravin obecně. S přijetím novely potravinového zákona museli být od 1. ledna 2015 na obalech potravin vyznačeny tučně nebo jiným způsobem zvýrazněny alergenní látky a produkty ve složení potravin, jak je uvedeno v předchozích kapitolách. Současně s touto změnou byla rovněž zavedena povinná minimální velikost písma na obalech potravin a to 1,2 mm. Tyto dvě změny jsou nejzásadnější a jednoznačně se s nimi pojí zvýšené náklady.¹⁹

Největší finanční zátěží jsou pro potravinářské podniky náklady na samotné obaly. Ty bylo s přicházející novelou nutné upravit a pozměnit o nové zákonem stanovené informace pro spotřebitele. Podle Markéty Chýlkové z Potravinářské komory se tak Evropská unie snaží naučit spotřebitele číst etikety a vyhledat si na nich potřebné informace. Přípravy změn legislativy v oblasti označování potravin se prováděly bezmála tři roky a tak měly podniky dostatečné množství času na přípravu. Přesto ale nebylo hned od počátku jasné, co vše budou změny obnášet a tak musely podniky své etikety upravovat i vícekrát, což jim zajisté přineslo další náklady navíc. Podle průzkumů prováděných potravinářskou komorou dosahovaly

¹⁹ IDNES. Platí nová pravidla pro značení potravin, slibují čitelnější údaje. Ze dne 13. 12. 2014 [online]. Dostupné z: http://ekonomika.idnes.cz/zacala-platit-pravidla-o-novem-znaceni-potravin-fte/eko_euro.aspx?c=A141213_074859_eko_euro_cen

náklady na obměnu obalů u tuzemských výrobců průměrně 800 tisíc Kč. U velkých podniků až několik milionů.

Tuzemské velké společnosti se s nutnými úpravami svých etiket a obalů poprali různě. Agrofert podle jeho PR manažera Hanzelky bojoval při velkém počtu produktů svých jednotlivých dceřiných firem s rozsahem změn. *"Proto jsme vzali tuto nutnou změnu jako příležitost. Sáhli jsme k řadě nových designových úprav,"* podotýká. *"V součtu nákladů jde o miliony korun,"* dodává. Také společnost Hamé musela kvůli nové legislativě upravit zhruba 2500 druhů etiket, přičemž jejich náklady se vyšplhaly až na 8 milionů korun. Jak uvedl mluvčí společnosti Petr Kopáček, nebylo nutné změnit jen papírové etikety, ale také popisky na plechovkách, což je podstatně nákladnější záležitost. Dalším podnikem, který se snažil ze situace, vytěžit co nejvíce byl Plzeňský Prazdroj. *"Celkově jsme inovovali design. Ve změnách jsme spolupracovali i s restauracemi, tak aby jejich nápojové lístky byly v souladu s novými nároky, a často jsme doplnili například také to, s jakým pokrmem se to které naše pivo dobře pojí,"* říká Krásová - mluvčí Plzeňského Prazdroje.

Velký ekonomický dopad pro výrobce potravin mají nejen náklady na nové obaly a etikety, ale rovněž náklady na likvidaci těch stávajících, které nesplňují nově stanovené požadavky na informace. Podnik má dvě možnosti v závislosti na množství výrobků, které má na skladě a které jsou dle nových legislativních pravidel nedostatečně označeny. Jednou z možností, je doprodej výrobků pod jejich běžnou cenu, čímž vznikají alternativní náklady v podobě zisku, který by mohl vzniknout v případě, že by se výrobky prodali za běžnou cenu. Tuto strategii zvolila i tuzemská mlékárenská společnost Madeta. *"Museli jsme revidovat veškeré textace, potažmo i grafiku všech obalů, provést revizi všech zásob, případně pomocí relativně agresivních promoci dočasně zvýšit odprodeje ohrožených artiklů z hlediska vysokých zásob obalů,"* říká ředitel obchodu, marketingu a nákupu Madety Jan Teplý. Dodává rovněž, že celkové náklady na nutné změny obalů dosahují 10 milionů korun. Druhou možností je prosté stažení výrobků z trhu, čímž podniku vzniká nemalá ztráta opět v závislosti na množství těchto produktů.²⁰

Kromě jednorázových počátečních nákladů, které výrobním podnikům vznikly při nutnosti změnit obaly a etikety jejich výrobků, mohou vznikat také průběžné náklady, které slouží k udržení stavu. Je nutné neustále kontrolovat receptury a dodržovat pravdivost údajů o složení potravin a zároveň případně aktualizovat informace na obalech.

²⁰ MICHAL ŠENK. Změna povinného značení potravin stála jejich výrobce miliony. Aktualizováno 26. 1. 2015 [online]. Dostupné z: <http://byznys.ihned.cz/c1-63249990-zmena-povinneho-znacení-potravin-stala-jejich-vyrobce-miliony>

Další náklad, který může vzniknout v souvislosti s přijetím nových opatření pro značení potravin, je náklad na pokuty, které mohou plynout z nesplnění povinností. Pokud potravinářský podnik nesplňuje požadavky na označování alergenů v potravinách, například ve složení produktu nejsou alergen dostatečně zvýrazněny oproti ostatním složkám, může ho postihnout sankce ze strany dozorových orgánů. Více o dozorových orgánech a sankcích obsaženo v poslední kapitole.

3.2. Označování alergenů u nebalených potravin a pokrmů

U nebalených potravin a pokrmů odpadá největší nákladová položka a to nové obaly a etikety. Přesto jsou zde jiné ekonomické aspekty, které provozovatele potravinářského podniku (dále jen provozovatel) mohou finančně zatěžovat. Na kolik provozovatelé potravinářských podniků oceňují náklady spojené se zavedením povinného označování alergenů, bude blíže popsáno v další kapitole na základě dotazníkového šetření. Při odhadu nákladů spojených s označováním alergenů je nutné přihlédnout k použité formě označení. Ještě předtím, než provozovatel zvolí formu, jakou budou alergen u jeho pokrmů či potravin vyznačeny musí přesně určit, kde je jaký alergen možno nalézt. Neboli určit přesné receptury pokrmů. Zde vzniká první nákladová položka. Pokud podnik, restaurace nebo jiné stravovací zařízení nedodržuje a nemá přesně stanovené receptury, vzniká první problém v souvislosti s jejich vytvořením. Z běžné praxe je známo, že každý kuchař může každý pokrm připravovat trochu jinak a je nutno dbát na to, že pokud je například uveden v jídelním lístku pokrm bez mouky, tedy bez lepku, musí být bez lepku pokaždé. To potvrzuje i manažer ostravské restaurace, který říká: *„Je těžké uhlídat, jestli každý kuchař při přípravě pokrmu postupuje přesně podle stanovené receptury, každý je zvyklý na něco jiného, někteří zahušřují moukou, jiní ne.“* Zpracovat kvalitní normy s vyznačenými alergeny u všech pokrmů, které stravovací zařízení nabízí je zdoluhavý proces. *„Od zavedení nové povinnosti informovat o přítomnosti alergenů si dáváme větší pozor, ale o to víc času zabere vytváření receptur, kde není možné něco opomenout“* dodává manažer ostravské restaurace. Podnik by měl ocenit zaměstnance, který tyto normy vypracuje a to formou mzdy, benefitu či speciální odměny. Dále už vše závisí na formě označování alergenů.²¹

Náklad, který neminul téměř žádné stravovací zařízení, je náklad na tisk nových jídelních lístků, nabídek a menu. Tyto musí navíc obsahovat informaci o přítomnosti alergenů v jednotlivých pokrmech. Samozřejmě existuje mnoho možností jak provést opatření co

²¹ Řízený rozhovor s manažerem ostravské restaurace proveden 11. 2. 2017 v místě provozovny.

nejšetněji. Některé podniky využily příležitosti pro vytvoření nového designu jídelních lístků a kompletního obnovení menu, jiní si vystačili s přidáním jedné stránky se seznamem alergenů, případně informací pro zákazníky o možnosti dotázaní se na přítomnost alergenů v případě zájmu u obsluhy. Podobná finanční položka může zatížit i jiné potravinářské podniky typu cukrárna, pekárna apod. Zde to nemusí být v podobě jídelního lístku, přesto musí podnik připravit a natisknout nové cenovky, seznamy alergenů, katalogy a další informační materiál sloužící pro zákazníky. Všechny tyto změny stojí čas a čas jsou peníze.

S procesem označování alergenů mohou opět jako u balených potravin vznikat průběžné náklady související s udržováním stavu a aktualizací. Například vždy při přidání nového jídla do jídelního lístku musí opět dojít k důkladnému sepsání receptury a označením alergenů u tohoto pokrmu dle stávající formy. V případě, že podnik upozorňuje na přítomnost alergenů formou věty o poskytnutí informací na vyžádání, musí mít k dispozici nějaký přehled, tabulku nebo podobnou formu, kde jsou alergeny vyznačeny a kterou na požádání zákaznickovy předloží. Takovou tabulku je nutné podrobně zpracovat a neustále aktualizovat.

Dalším bodem, který by mohl vyvolat přidané náklady, je školení personálu. Zde se jedná především o obsluhu v restauračním zařízení. Žádný právní předpis přímo neurčuje, že personál musí být v otázce označování alergenů vyškolen a závisí čistě na provozovateli, zda k tomuto kroku dospěje. V rámci udržení spokojených zákazníků by měl personál ovládat alespoň základní pojmy a vědět například, že lepek je vlastně všude, kde je mouka nebo, že když člověk nemůže mléko, tak nemůže ani smetanu nebo máslo. Provozovatel si tak může ušetřit spousty problémů.

V neposlední řadě i tady může vzniknout náklad v podobě pokuty od dozorového orgánu v případě, že podnik neuposlechne nařízení a nemá u svých produktů alergeny řádně označeny. Více o kontrole označování alergenů v poslední kapitole.

4. Označování alergenů z pohledu podnikatele a spotřebitele

Jednou stránkou věci jsou právní normy, předpisy a příkázání, ale daleko důležitější je jak tyto legislativní akty působí na osoby, kterých se přímo dotýkají. Jde vlastně o každého z nás, každý někdy působí v roli spotřebitele. Ne všichni spotřebitelé mají zájem nebo musí mít zájem o problematiku označování alergenů v potravinách a pak je tady druhá skupina osob a to jsou osoby, které se s označování alergenů v potravinách setkávají v profesní části svého života. Jsou to všichni činitelé vystupující na trhu s potravinami a to na jakékoliv úrovni od výroby přes konečný prodej. Následující kapitola pojednává o dotazníkovém šetření prováděném mezi obyvateli České republiky. Z předchozích vět se dá vyvodit, že zkoumaným vzorkem může být úplně každý člověk žijící v našem státě, přesto je dotazovaná skupina osob brána úžeji kvůli lepším vypovídacím schopnostem. Dotazník se tedy zaměřuje spíše na vzorek osob, které mají bližší vztah ke zkoumané problematice. Pro kompletní pohled na věc jsou vytvořeny dva dotazníky. První dotazník zkoumá vztah spotřebitele k označování alergenů v potravinách a pokrmích a druhý se soustřeďuje na provozovatele stravovacího zařízení a jeho úhel pohledu.

4.1. Dotazníkové šetření

Než se pustíme do dotazníkového šetření je žádoucí na úvod popsat teoretické východiska a pravidla, kterým se dotazníkové šetření bude dále řídit. Dotazník je hojně využívaná metoda pro získávání dat. Je to soubor předem připravených otázek, které jsou logicky seřazeny a na které dotazovaná osoba, tedy respondent odpovídá. Výhoda dotazníku je, že umožňuje rychlé a ekonomicky nenáročné shromažďování dat od velkého počtu dotázaných osob.²²

Dotazník může obsahovat různé druhy otázek. Přesnější pojem než otázka je položka, protože ne vždy musí být položka dotazníku otázka nýbrž tvrzení. Položky je možné členit dle několika kritérií. Jedním z kritérií je cíl, pro který je položka určena. Dle tohoto hlediska se položky dělí na obsahové a funkcionální. Obsahové položky zjišťují nutné údaje pro splnění cíle výzkumu. Funkcionální položky optimalizují dotazování a dále se rozdělují na položky kontaktní, funkcionálně psychologické, filtrační a kontrolní. Obvyklejším členěním položek v dotazníku je na položky otevřené a uzavřené.

Otevřené položky nenabízí respondentovi žádné předpřipravené odpovědi. Otevřená položka udává pouze téma, nebo předmět, ke kterému se má respondent vyjádřit. Nevýhodou takovýchto položek je jejich volnost, která může přinést problémy při vyhodnocování.

²² BORŮVKOVÁ, Jana. Základy statistiky: dotazníkové šetření : studijní text. Jihlava: Vysoká škola polytechnická Jihlava, 2013. ISBN 978-80-87035-80-1.

Otevřené odpovědi se složitě vyhodnocují a nejsou vhodné pro velké dotazování. Naopak jsou vhodné jako před výzkum, kdy je možné díky četnosti různých odpovědí jednodušeji určit nabídku možností u uzavřeného typu položek.

Uzavřené položky dávají respondentovi určitý počet předem připravených odpovědí. Výhoda je jednoduché vyhodnocení dotazníku a také skutečnost, že respondenti raději odpovídají na uzavřené otázky, kde nemusí tolik přemýšlet. Nevýhodou tohoto typu položek je, že jsou odpovědi násilně stlačeny do kategorií, které by měly obsáhnout veškeré možné témata odpovědi. I uzavřené položky je možné dále rozdělit a to podle počtu předkládaných odpovědí na dichotomické a polytomické. Dichotomické položky se vyznačují dvěma vzájemně se vylučujícími odpověďmi, např. ano – ne. Polytomické položky dávají více možných odpovědí. Takové položky lze dále rozdělit na výběrové, výčtové a stupnicové. U výběrových položek volí respondent vždy jednu odpověď. Aby se nestalo, že respondent nebude moci vybrat žádnou z nabízených odpovědí, používá se ještě možnost „jiná odpověď“. Takové položky se nazývají polouzavřené. Výběrové položky mají jeden poddruh a to škálové položky, kde dotazovaná osoba odpovídá vybíráním určitého bodu na předložené škále, např. 1-5. Výčtové položky jsou takové, kde respondent vybírá více možností odpovědi. Stupnicové položky se vyznačují tím, že u nich respondent seřazuje odpovědi dle určitého kritéria. U stupnicových a výčtových položek mohou vznikat problémy kvůli složitějšímu vyhodnocování. Obecně odpovědi u uzavřených položek je možné zaznamenat přímo do dotazníku, případně odděleně do záznamového listu.

Posledním vymezeným členěním položek je členění podle obsahu, který položka dotazníku zjišťuje. Dle tohoto kritéria se položky člení na položky zjišťující fakta, dále položky zjišťující znalosti a vědomosti respondentů a v neposlední řadě položky zjišťující mínění, postoj a vlastní názor.²³

Pro kvalitní a vypovídající dotazník je nutné dodržovat základní pravidla. Nejdůležitějším požadavkem je jasnost a srozumitelnost, je nutné respektovat komu je dotazník předkládán a otázky by měly být formulovány tak, aby jim každý respondent porozuměl. Zároveň položky dotazníku nesmí připouštět chápání více způsoby, měly by být tedy formulovány jednoznačně.²⁴ Položky v dotazníku by měli zkoumat jen takové údaje, které není možné získat jinou cestou, čímž se zamezí přílišné rozsáhlosti. Dalším podstatným faktem je, že

²³ CHRÁSKA, Miroslav. Metody pedagogického výzkumu: základy kvantitativního výzkumu. 2., aktualizované vydání. Praha: Grada, 2016. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5326-3.

²⁴ BORŮVKOVÁ, Jana. Základy statistiky: dotazníkové šetření : studijní text. Jihlava: Vysoká škola polytechnická Jihlava, 2013. ISBN 978-80-87035-80-1.

položky by neměly svou formulací napovídat jak odpovědět. Aby byl dotazník pro respondenty zajímavý, je vhodné použít kratších vět a spíše uzavřené nebo polouzavřené položky. V úvodní části by mělo být stručně popsáno, k jakému účelu dotazník slouží a pro koho je určený. Co se týče řazení položek, dotazník obvykle začíná jednoduchými otázkami, do středu se umísťují nejdůležitější položky a na závěr položky nejsložitější.

Dotazník, který je kvalitní a dobře zpracovaný by měl obsahovat tři vlastnosti, validitu²⁵, reliabilitu²⁶ a praktičnost.

Po zpracování dotazníku přichází fáze jeho předání respondentům. Sběr dat může probíhat několika způsoby například rozesíláním poštou, telefonicky, osobně, prostřednictvím dalších osob, nebo pomocí internetu a sociálních sítí. Nejvýhodnější je jednoznačně osobní předání, protože dochází k okamžitému vyplnění a vybrání dotazníku zpět, zatímco u dotazování prostřednictvím internetu není zaručena návratnost. Pro zvýšení návratnosti je vhodné užití anonymního dotazníku, kdy respondenti nemusí mít obavy vyjádřit svůj názor a mohou odpovídat pravdivě. Po sesbírání vyplněných dotazníků je nutné provést kontrolu získaného materiálu z hlediska správnosti, tedy vyřadit dotazníky, které jsou vyplněny neúplně nebo ne na základě instrukcí. Poté co budou vyřazeny nesprávné dotazníky, přistoupí se k analýze a třídění dat. Analýza odpovědí může být prostřednictvím poměrových ukazatelů, kdy vyjadřujeme jednotlivé odpovědi prostřednictvím poměru jedné vybrané odpovědi ke všem. Tato možnost se používá u uzavřených položek s možnostmi odpovědí. V případě otevřených položek nezbyvá než každou odpověď jednotlivě projít, vybrat relevantní odpovědi a ty zahrnout do závěrečné analýzy.

Dotazník ne vždy může poskytnout věrohodné informace, proto je nutné dobře zvážit, zda je dotazník vhodným prostředkem pro zjišťování dat o daném problému. Přes všechny výhrady neexistuje v některých případech efektivnější způsob jak sesbírat informace o dané problematice od velkého množství osob.²⁷

²⁵ „**Validita** dotazníku spočívá v tom, že dotazník zjišťuje skutečně to, co má zjišťovat, tj. to co je výzkumným záměrem. Posouzení stupně validity dotazníku je vždy do určité míry subjektivní a záleží především na fundovanosti a kompetentnosti autora dotazníku“

CHRÁSKA, Miroslav. Metody pedagogického výzkumu: základy kvantitativního výzkumu. 2., aktualizované vydání. Praha: Grada, 2016. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5326-3.

²⁶ „**Reliabilita** dotazníku se rozumí schopnost dotazníku zachycovat spolehlivě a přesně zkoumané jevy. Dostatečně vysoká reliabilita je nezbytným předpokladem dobré validity dotazníku, i když sama o sobě ještě validitu nezaručuje.“

CHRÁSKA, Miroslav. Metody pedagogického výzkumu: základy kvantitativního výzkumu. 2., aktualizované vydání. Praha: Grada, 2016. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5326-3.

²⁷ CHRÁSKA, Miroslav. Metody pedagogického výzkumu: základy kvantitativního výzkumu. 2., aktualizované vydání. Praha: Grada, 2016. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5326-3.

4.2. Označování alergenů z pohledu spotřebitele

Jak již bylo uvedeno na začátku této kapitoly, první dotazník zkoumá vztah spotřebitelů k označování alergenů v potravinách a pokrmech. Dotazování probíhalo prostřednictvím internetu a také osobním rozhovorem. Aby bylo možno sesbírat co nejvíce relevantních dat, dotazník byl umístěn na stránky facebookových skupin jako například: Bez lepku, mléka, vajec. Potravinové alergie a intolerance, Život bez lepku, Alergie/intolerance na laktózu, Gastropeklo. V těchto facebookových skupinách se slučují tisíce lidí z celé České republiky, kteří mají menší nebo větší zkušenosti s danou problematikou a proto byly jejich názory podstatné a vypovídající. Zajímavé výsledky se očekávají, také od osob, které žádnou alergií ani intolerancí netrpí a proto se při výběru respondentů dbalo na rovnoměrné rozložení lidí, kteří ze zdravotních důvodů musí sledovat obsah alergenů v potravinách a pokrmech a těch kteří nemusí.

Cílem tohoto dotazníku je zjistit jak je současná legislativa chápána spotřebiteli, zda je pro ně označování alergenů v potravinách a pokrmech tak jak je nyní prováděno dostačující a srozumitelné. Dále jestli je pro ně označování alergenů potřebné, nebo fungovali stejně i před zavedením aktuálně platných pravidel pro označování. Z výsledku dotazníku bude možné zjistit, zda je označování alergenů v pořádku bez chyb, nebo je zde prostor pro zlepšení.

4.2.1. Dotazník pro spotřebitele

Dotazník (Příloha 2) obsahuje celkem čtrnáct položek. Položky jsou z velké většiny uzavřené, tedy nabízí respondentovi více možných odpovědí, kde je vždy nutné označit pouze jednu vybranou odpověď. V dotazníku je obsažena i jedna otevřená otázka, která dává možnost respondentovi vyjádřit se k dané problematice. Položky dotazníku jsou rozděleny do třech skupin.

První skupina se nazývá Základní informace o respondentovi. V této skupině se nachází čtyři položky, které slouží k rozřídění respondentů dle čtyř kritérií. Rozřídění slouží k následné snadnější interpretaci výsledků a vyhodnocování dat. První kritérium rozděluje spotřebitele na muže a ženy. Druhé kritérium rozděluje respondenty dle věku do čtyř kategorií (do 20 let, 21-40 let, 41-65 let, 66- více let). Jako třetí kritérium poslouží nejvyšší dosažené vzdělání, díky tomuto rozdělení bude možné určit, zda se o obsah potravin více zajímají lidé s vyšším dosaženým vzděláním nebo naopak. Čtvrté, poslední a asi nejdůležitější kritérium rozděluje respondenty na ty, kteří musí ze zdravotních důvodů sledovat přítomnost alergenů v potravinách a pokrmech a ty, kteří nemusí. Jednoduše řečeno tato položka rozděluje spotřebitele na alergické a nealergické.

Druhá skupina položek se nazývá Označování alergenů v pokrmech podávaných ve stravovacích zařízeních. Skupina obsahuje pět položek, které zodpovídají na otázky týkající se označování alergenů v pokrmech v restauracích, kavárnách, jídelnách a dalších. První otázka z tohoto okruhu zkoumá, jestli a jak dobře znají spotřebitelé povinnosti provozovatelů stravovacích zařízení pro označování alergenů v pokrmech. Čili jestli vůbec mají tušení, že nějaká taková povinnost existuje a zda si všimli, že se něco takového v restauracích provádí. Další otázka zjišťuje, jestli respondenti sledují obsah alergenů v pokrmech při návštěvě restaurace či jiného stravovacího zařízení. Nehledě na to jestli respondenti označování alergenů sledují či nikoliv, další otázka se jich ptá, jestli toto označování považují za důležité nebo jim přijde naopak zbytečné. Předposlední otázka je určena spíše těm osobám, které musí sledovat přítomnost alergenů v pokrmech a zjišťuje, zda je pro ně stávající způsob označování dostačující. Poslední, ale ne méně důležitá otázka se ptá na trochu choulostivé téma. Otázkou je zda respondent považuje označování alergenů v pokrmech za důvěryhodné. Protože jedna věc je, že je označení alergenů u pokrmu vyznačeno, druhá, jestli se mu dá věřit.

Poslední skupina položek dotazníku se nazývá Označování alergenů u potravin v obchodech. Může se jednat o hypermarkety, supermarkety i malé večerky, jednoduše všechny obchody nabízející potraviny a to především potraviny balené, na nichž je povinnost uvádět složení produktu včetně vyznačených alergenů, jak bylo řečeno v předešlých kapitolách. Položky jsou koncipovány stejně jako v minulé skupině. První otázka zjišťuje, zda respondenti vědí, jaké mají výrobci povinnosti pro označování alergenů obsažených v potravinách. Zda při nákupu respondenti čtou složení potravin a zajímají se o obsah alergenů v potravinách, řeší druhá otázka. Ve třetí otázce se opět nachází odpověď na to, zda je dosavadní způsob označování alergenů u potravin dostačující nebo je zde prostor pro zlepšení. Poslední uzavřená otázka zkoumá, zda je pro respondenty označování alergenů důležité.

Aby bylo možno zjistit více o názoru respondentů k této problematice, je nakonec umístěna jediná otevřená otázka, která se ptá na zkušenosti, připomínky a vlastní názor. I tato otázka poslouží k formulaci následných návrhů pro zlepšení v oblasti označování alergenů. Právě sami spotřebitelé, pro koho jsou tyto pravidla a zákony tvořeny, mají největší právo vyjádřit se k tomu, jak na ně působí a co si o nich myslí.

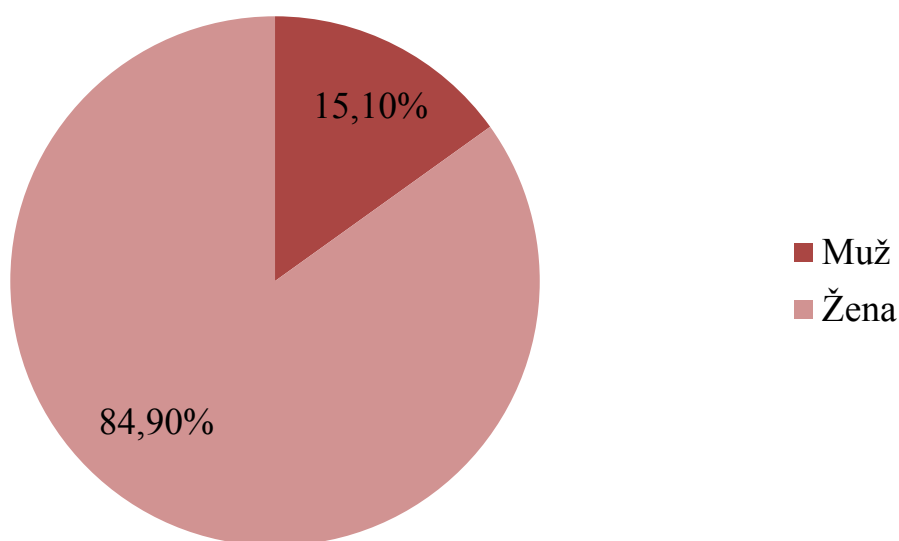
4.2.2. Vyhodnocení dotazníku

Dotazníkové šetření mezi spotřebiteli probíhalo téměř deset dní, přičemž bylo sesbíráno 285 správně vyplněných dotazníků. Vyplněné dotazníky pochází z různých zdrojů,

ale nejvíce jich bylo vyplněno elektronickou formou pomocí formátu google forms. Při výběru vzorku respondentů bylo na snaze najít co nejvíce osob, které trpí potravinovými alergiemi a intolerancemi, protože tito lidé mají k problematice označování alergenů nejvíce co říct. Aby byl dotazník v rovnováze, samozřejmě byly do dotazování zahrnuty i osoby, které alergiemi netrpí a o problematiku se nezajímají, nebo se zajímají jen okrajově kvůli osobám blízkým, které alergiemi trpí.

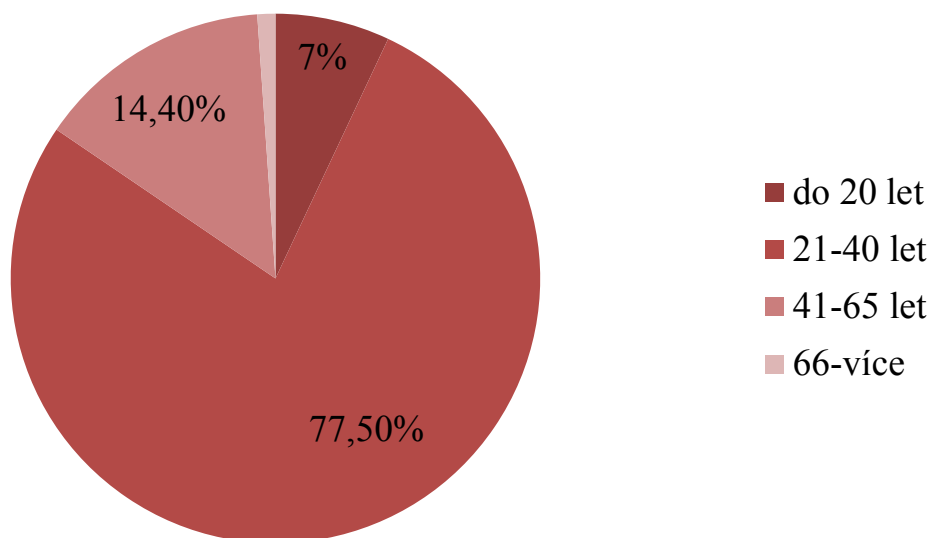
První otázka (Graf 1) rozděluje respondenty dle pohlaví. Na dotazník správně odpovědělo celkem 84,9% žen a pouze 15,1% mužů. Převaha žen neznamená fakt, že ženy jsou více alergické na potraviny než muži. Tato skutečnost je pouze náhodná a vyplývá z větší iniciativy a empatie žen k vyplňování dotazníků a také z faktu, že ženy jsou většinou ty, které zabezpečují stravování celé své domácnosti stejně jako nákupy potravin v supermarketech.

Graf 1: Jste muž nebo žena?



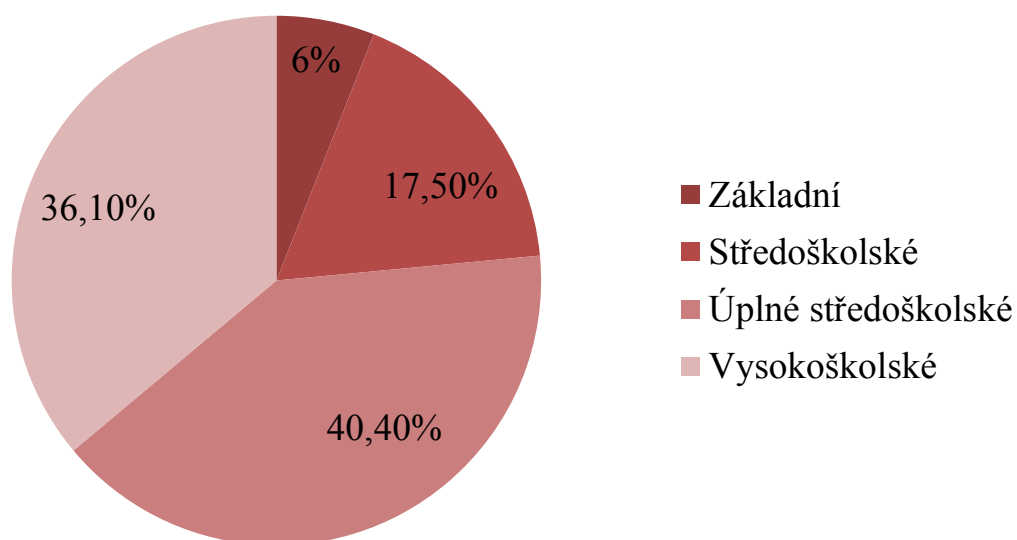
Druhá otázka (Graf 2) rozděluje respondenty dle věkové kategorie. Nejvíce lidí odpovídalo ve věku 21-40 let a to celých 77,5%, druhou nejčastěji se vyskytující věkovou kategorií s 14,4% četností je kategorie 41-65 let. 7% všech respondentů jsou ve věku do 20 let a pouze 1% je zastoupena kategorie osob starších 66 let.

Graf 2: Označte prosím svou věkovou kategorii.



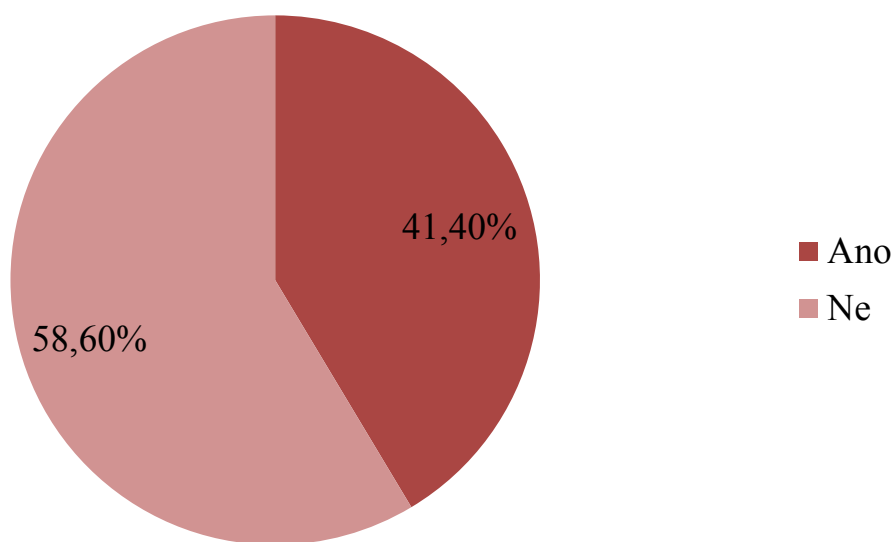
Třetí položka (Graf 3) zjišťuje nejvyšší dosažené vzdělání respondentů. Výsledky jsou poměrně rovnoměrné. Největší část v tomto případě zabírá skupina osob s úplným středoškolským vzděláním, tuto možnost zvolilo 40,4% respondentů. Jen kousek za ním je s 36,1% kategorie vysokoškolského vzdělání. Středoškolské vzdělání je možnost, kterou označilo 17,5% respondentů a nejnižší četnost zaznamenalo základní vzdělání, které označilo 6% respondentů.

Graf 3: Označte prosím své nejvyšší dosažené vzdělání.



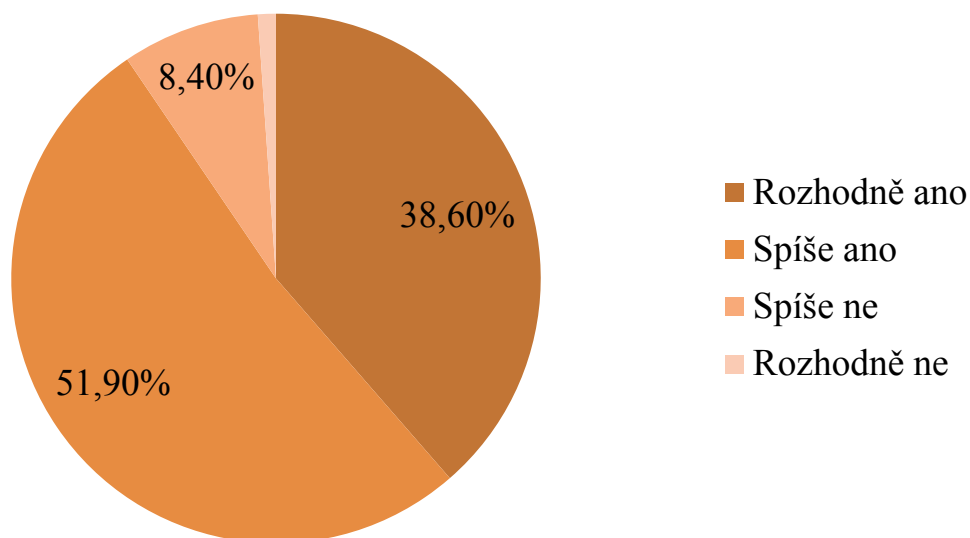
Čtvrtá otázka (Graf 4) je poslední rozdělovací položka, která třídí respondenty podle toho, zda musí ze zdravotních důvodů sledovat přítomnost alergenů v potravinách a pokrmech či nemusí. Tato otázka je docela klíčová a její výsledky jsou víc než příznivé. Podařilo se najít respondenty rovnoměrně rozdělené do obou kategorií. Mírně převyšují osoby, které alergeny sledovat nemusí, je to celkem 58,6 %. Naopak osob, které trpí potravinovými alergiemi a intolerancemi odpovídalo 41,4%. Tyto osoby mají samozřejmě větší zkušenost s problematikou a mohou odpovídat dle vlastních zážitků a reálných situací.

Graf 4: Musíte, ze zdravotních důvodů sledovat přítomnost základních zákonem vymezených alergenů v potravinách a pokrmech?



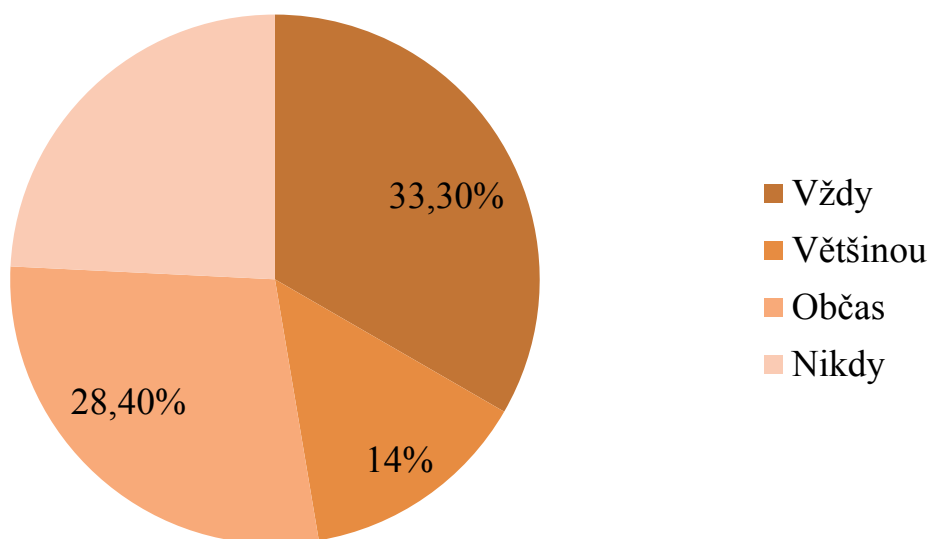
Pátou otázkou (Graf 5) začíná sada položek zaměřena na označování alergenů v pokrmech podávaných v zařízeních společného stravování. První otázka z této sady se ptá respondentů, jestli znají povinnosti provozovatelů stravovacích zařízení, které v souvislosti s označováním alergenů mají. Výsledek je docela překvapivý, ale velice příznivý. Rozhodně ano odpovědělo 38,6% respondentů, spíše ano odpovědělo 51,9% respondentů. Malé procento osob a to pouze 8,4% zvolilo možnost spíše ne a 1,1% respondentů označilo odpověď rozhodně ne. Z výsledků lze jednoznačně tvrdit, že i lidé, kteří přítomnost alergenů v pokrmech sledovat nemusí, ví o této povinnosti a v restauracích označování alergenů registrují.

Graf 5: Víte, jaké jsou povinnosti provozovatelů stravovacích zařízení pro označování alergenů v pokrmech?



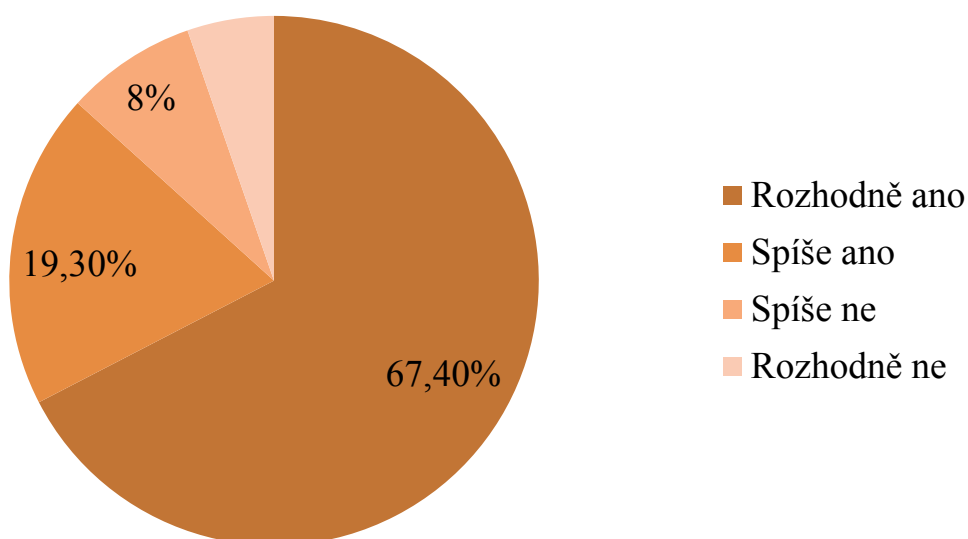
Šestá otázka (Graf 6) se může zdát lehce zavádějící, ale opak je pravdou. Je to otázka kontrolní. Zde nás zajímá, kolik procent osob sleduje obsah alergenů v pokrmech při návštěvě stravovacího zařízení, ale neřeší otázku, zda člověk alergický je nebo není. Z toho vyplývá, že ne každý člověk, který se zajímá o to co jí a sleduje přítomnost alergenů, to musí dělat ze zdravotních důvodů, ale může to být způsobeno jinými, např: sociálními nebo kulturními aspekty. Výsledky říkají, že téměř polovina respondentů odpověděla kladně a polovina záporně. Konkrétně možnost vždy označilo 33,3% respondentů, možnost většinou 14%, odpověď občas zvolilo 28,4% a nikdy 24,2% respondentů.

Graf 6: Sledujete obsah alergenů v pokrmech při návštěvě stravovacího zařízení?



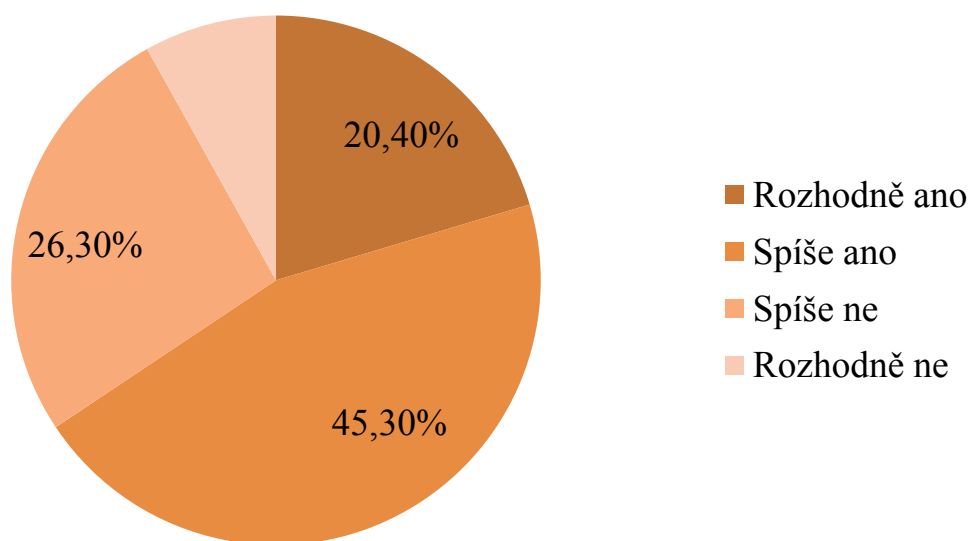
Sedmá otázka (Graf 7) zjišťuje důležitost označování alergenů v pokrmech z pohledu respondenta. Zde naprostá většina a to konkrétně 67,4% odpověděla rozhodně ano, z čehož vyplývá, že i podle osob, které netrpí potravinovými alergiemi je označování alergenů důležité. Možnost spíše ano zvolilo 19,3% respondentů. 8% respondentů odpovědělo spíše ne a 5,3% respondentů zvolilo možnost rozhodně ne.

Graf 7: Považujete označování alergenů v pokrmech za důležité?



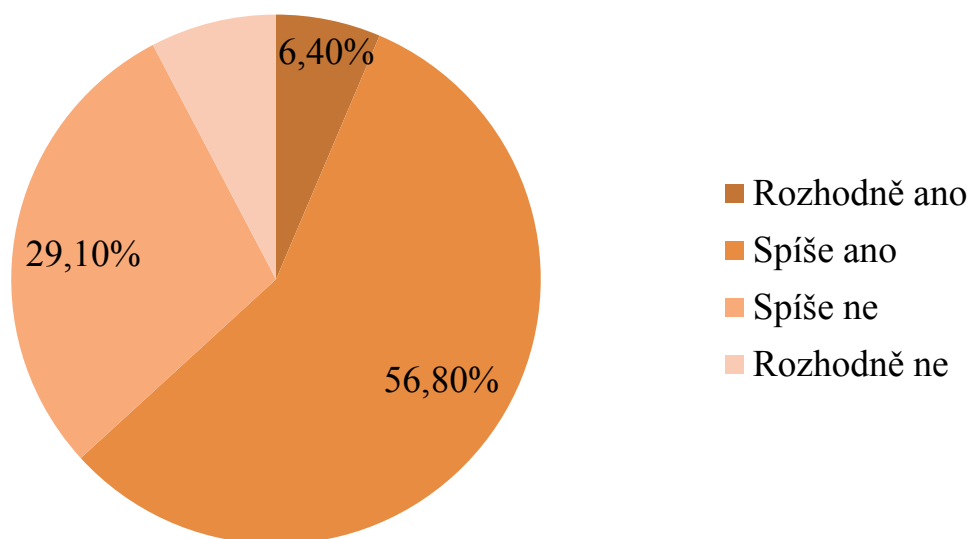
Výsledky osmé otázky (Graf 8) říkají, že pro 45,3% respondentů je současný způsob označování alergenů spíše dostačující, zatímco pro 26,3% je spíše nedostačující. 20,4% odpovědělo na otázku o spokojenosti se způsobem označování rozhodně ano a 8,1% respondentů se stávajícím označováním alergenů u pokrmů není spokojeno vůbec.

Graf 8: Je pro Vás stávající (tak jak je ve stravovacích zařízeních realizován) způsob označování alergenů dostačující?



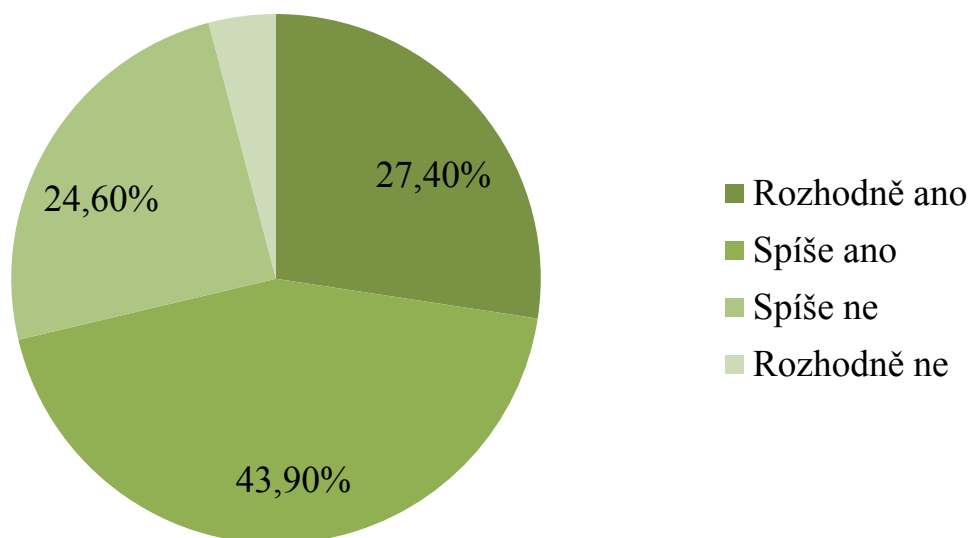
Devátá otázka (Graf 9) se ptá, zda je pro respondenty současná podoba označování alergenů v pokrmech důvěryhodná. Možnost rozhodně ano označilo jen 6,4% respondentů. Naprostá většina a to 56,8% respondentů na tuto otázku odpověděla spíše ano a 29,1% respondentů zvolilo možnost spíše ne. V absolutním záporu se o otázce důvěryhodnosti vyjádřilo 7,7% respondentů.

Graf 9: Považujete označování alergenů v pokrmech za důvěryhodné?



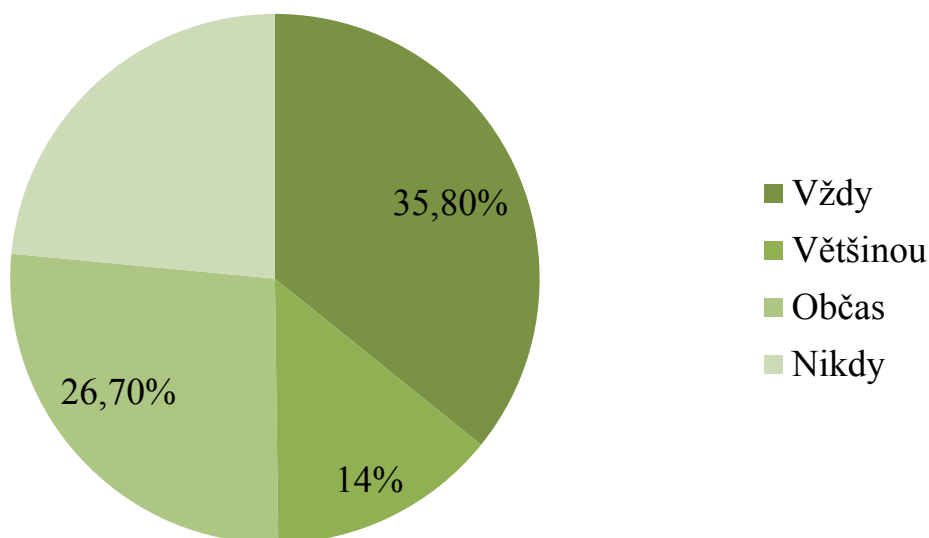
Desátá otázka (Graf 10) zahajuje blok položek soustředujících se na značení alergenů u potravin prodávaných v obchodech. Tato otázka se podobně jako v minulém případě ptá na znalost povinností výrobců a prodejců potravin v souvislosti se značením alergenů. Lze konstatovat, že větší povědomí mají spotřebitelé o označování alergenů ve stravovacích zařízeních než v obchodech. To je možné odůvodnit faktem, že v označování alergenů na obalech potravin nedošlo k tak zásadním změnám jako u označování alergenů v pokrmech. Nové povinnosti provozovatelů stravovacích zařízení vyvolaly větší zájem lidí i médií. Každopádně stále lze říct, že jsou v této otázce spotřebitelé informováni. 27,4% respondentů odpovědělo na otázku č. 10 rozhodně ano, 43,9% zvolilo možnost spíše ano, 24,6% označilo možnost spíše ne a pouhé 4,1% respondentů rozhodně nezná povinnosti výrobců pro označování alergenů v potravinách.

Graf 10: Víte, jaké jsou povinnosti výrobců a prodejců pro označování alergenů v potravinách?



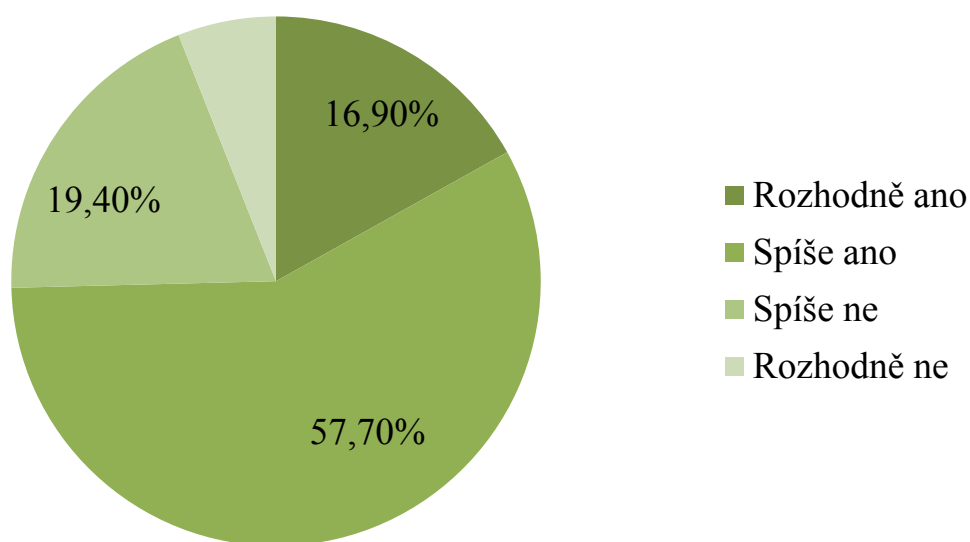
Opět velmi vyrovnaně dopadly výsledky otázky č. 11 (Graf 11), která zjišťuje, zda spotřebitelé sledují obsah alergenů v potravinách při jejich nákupu. Polovina odpověděla kladně a polovina záporně. Obsah alergenů v potravinách při nákupu sleduje 35,8% respondentů vždy, 14% je sleduje většinou, 26,7% se o alergeny na obalech zajímá jen občas a 23,5% respondentů nesledují alergeny u potravin v obchodech nikdy.

Graf 11: Sledujete obsah alergenů v potravinách při jejich nákupu?



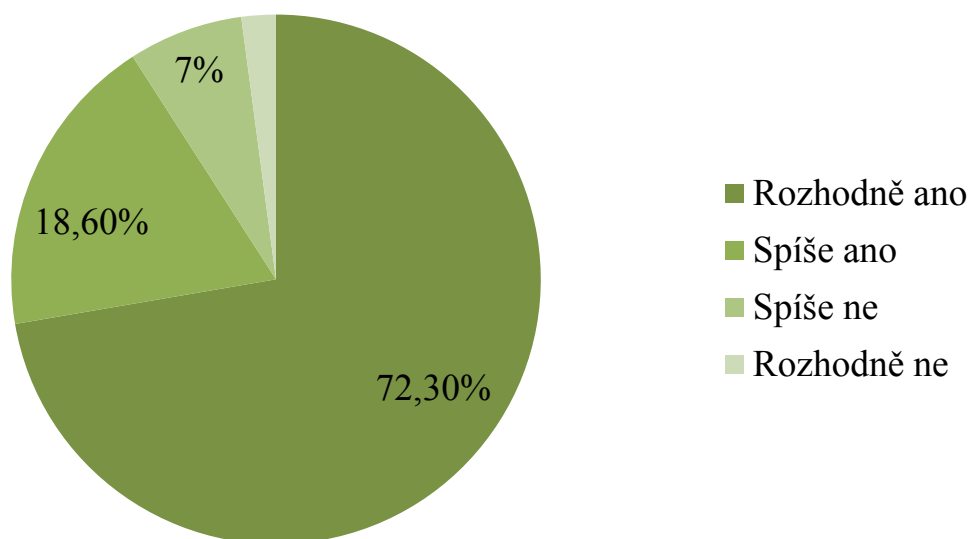
Výsledky dvanácté otázky dávají odpověď na to, zda je podle spotřebitelů současný způsob označování alergenů v potravinách prodávaných v supermarketech dostačující. Respondenti na otázku odpovídali převážně kladně. 16,9% označilo možnost rozhodně ano, 57,7% respondentů zvolilo možnost spíše ano, 19,4% odpovědělo spíše ne a pouhých 6% se vyjádřilo negativně možností rozhodně ne. V porovnání s označováním alergenů u pokrmů ve stravovacích zařízeních, je větší spokojenost vyjádřena u této otázky tedy u značení alergenů v obchodech.

Graf 12: Je pro Vás dosavadní způsob (tak jak je realizován v obchodech) označování alergenů dostačující?



Poslední uzavřená otázka tohoto dotazníku opět zjišťuje, zda je podle spotřebitelů označování alergenů v potravinách důležité. Rozhodně ano odpovědělo 72,3% respondentů, 18,6% respondentů zvolilo možnost spíše ano, 7% respondentů považuje označování alergenů za spíše nedůležité a pouze 2,1% si myslí, že to důležité není vůbec.

Graf 13: Považujete označování alergenů v potravinách za důležité?



Pomocí kontingenční tabulky vytvořené prostřednictvím Excelu, byly zjištěny následující zajímavé informace, které trochu prohlubují výsledky dotazníku a zvyšují jejich relevantnost díky nastaveným filtrům.

Jak již bylo řečeno, první čtyři položky dotazníku slouží k rozdělení respondentů, díky tomu nyní můžeme analyzovat různé pohledy na označování alergenů mužů a žen nebo lidí alergických na potraviny a nikoliv. Když se podíváme na otázku šestou, která se ptá, zda respondenti sledují obsah alergenů při návštěvě stravovacího zařízení, dá se vypožorovat několik zajímavých faktů. Ze všech respondentů 33,3% odpovědělo, že alergenů v pokrmech sleduje vždy. Pokud se zaměříme pouze na skupinu lidí, kteří trpí potravinovými alergiemi a intolerancemi, zjišťujeme, že alergenů v pokrmech sleduje 78,81% z nich zatímco u nealergických jedinců je to pouze 1,2%. Také z dotazníku vyplývá, že více sledují alergenů v pokrmech ženy než muži. Možnost vždy zvolilo u otázky šesté 35,95% žen, zatímco mužů pouze 18,6%.

Otázka číslo sedm řeší důležitost označování alergenů v pokrmech. Dle očekávání výsledky odpovídají tomu, že označování alergenů je důležitější pro osoby, které trpí potravinovými alergiemi. Ze všech respondentů je přesvědčeno o důležitosti označování alergenů 67,37%, zatímco pokud vytáhneme pouze respondenty trpící potravinovými alergiemi, číslo se zvyšuje na 88,98%. Přímo úměrně se naopak číslo zmenšuje, pokud

vyjmeme pouze ty respondenty, kteří alergiemi netrpí. Otázka sedmá nám rovněž odhaluje, že důležitější je označování alergenů pro věkovou skupinu 21-40 let než pro skupinu 41-65 let a to téměř o 20%. To může být způsobeno celkovým vývojem společnosti, kdy lidé v dnešní době více trpí potravinovými alergiemi a intolerancemi než tomu bylo v minulosti.

Osmá otázka se ptá, zda je současné označování alergenů v pokrmech podávaných v restauracích dostačující. Tedy zda jsou respondenti s tím, jakým způsobem je prováděno spokojeni. Důležitý je zde především názor skupiny osob, pro které je toto označování určeno a to je skupina, která to ze zdravotních důvodů musí sledovat. Když se podíváme na výsledky, možnost rozhodně ano zvolilo pouze 20,35% všech respondentů, pokud ale zhodnotíme pouze výsledky, těch kteří ze zdravotních důvodů musí alergeny sledovat, zjišťujeme, že rozhodně spokojených se současným způsobem označování alergenů je pouhých 5,08%. Naopak v otázce osmé bohužel převládá odpověď spíše ne, kterou zvolilo 41,53% všech respondentů trpících potravinovou alergií nebo intolerancí.

V otázce důvěryhodnosti také nevykazuje současná podoba informování o obsahu alergenů v pokrmech hvězdné výsledky. Plnou důvěru ukázalo jen 6,32% respondentů a pokud se díváme na respondenty, kterých se to přímo týká, tedy opět na ty alergické, absolutně věří označování alergenů jen 1,69% respondentů, u žen je to ještě méně. Když přihlídneme k ostatním odpovědím, vyplývá z výsledků, že cca 50% respondentů se přiklání k důvěryhodnosti a zbylých 50% spíše nedůvěřuje.

Další série otázek zaměřená na sledování alergenů na obalech produktů při nakupování v supermarketech odkrývá rovněž zajímavé skutečnosti. Hned otázka jedenáctá opět potvrzuje, že bez ohledu na fakt jestli respondenti jsou alergičtí nebo nikoliv, o alergeny se více zajímají ženy. Otázka dvanáctá se ptá na spokojenost se způsobem označování. Když jsme se ptali na spokojenost s označováním alergenů u pokrmů v restauracích, výsledky nebyly příliš příznivé, zatímco s označováním alergenů na obalech potravin jsou respondenti více spokojeni. Rozhodně spokojených a spíše spokojených je v tomto případě 71,03% respondentů, kteří ze zdravotních důvodů musí sledovat přítomnost alergenů v potravinách.

Z dotazníků nevyplývala žádná souvislost se vzděláním respondentů a jejich vztahu k označování alergenů v potravinách a pokrmech. Přestože předpokladem bylo, že osoby s vyšším vzděláním mají bližší vztah k této problematice, z dotazníku toto tvrzení není možné podložit a dokázat. Rozdíl mezi odpověďmi vysokoškolsky vzdělaných osob a například osob se středoškolským vzděláním jsou minimální.

Poslední otázka dotazníku pro spotřebitele je otevřená a ptá se na názor spotřebitelů, jejich zkušenosti a připomínky, které se vážou k problematice. Přestože otázka není povinná,

sešlo se zde několik velice zajímavých poznatků, které doplnily fakta zjištěné pomocí uzavřených otázek. Vzhledem k tomu, že uzavřené otázky nejsou schopny obsáhnout všechny problémy, které v souvislosti s označováním alergenů v potravinách a pokrmích mohou nastat, záměrně byla do dotazníku zahrnuta čtrnáctá otázka, která ponechává prostor k vyjádření respondentů.

Hned několik respondentů se k problematice vyjádřilo vcelku negativně. Objevují se názory jako: „V restauracích jsou alergeny špatně značeny, radši tam ani nechodím, nemám důvěru“. I ti respondenti, kteří přímo alergeny sledovat nemusí, vědí ze svého okolí, že ne vždy jsou informace o alergenech dostačující.

Zajímavé poznatky se objevují i z oblasti značení alergenů na obalech potravin. Nejvíce si spotřebitelé stěžují na obsah stopového množství. Kvůli označení: „Může obsahovat stopy...“ se jim velice zužuje výběr. Současně stopové množství je bohužel nic neříkající pojem. Kdyby spotřebitelé věděli, v jakém množství se alergeny v potravině vyskytují, lépe by se mohli při výběru rozhodnout. Uvádění množství alergenu na obalech výrobků vidím jako něco do budoucna velice přínosného, a ne nereálného. Pokud je výrobce schopen uvádět množství složek jako jsou cukry nebo tuky, nevidím jediný důvod, proč by nebylo možné zjistit, například kolik výrobek obsahuje lepek nebo ořechů. Pro mnohé spotřebitele by tato informace byla velice přínosná. Přestože by kvůli podobné změně v zákoně vznikly výrobci další přidané náklady na nové obaly, pozitivní efekt tyto náklady jednoznačně převáží. Pokud by navíc byla stanovena dostatečně dlouhá implementační doba, výrobce tento vstřícný krok směrem ke spotřebitelům nemusí pocítit vůbec. Stopy alergenů jsou problémem i ve stravovacích zařízeních, kde naopak údaj o stopovém množství není uváděn vůbec a tak je pro některé spotřebitele, citlivé i na minimální množství alergenu, stravování mimo domov prakticky nemožné.

Přestože se dle nové právní úpravy zvětšilo písmo na obalech výrobků, pro mnohé spotřebitele je stále velice nečitelné. To vidím jako nutné zlo, vzhledem k tomu, že některé výrobky jsou sami o sobě velice malých rozměrů, bylo by značně problematické poskytovat informace o výrobku větším písmem. Možná, kdyby byla velikost písma na obalech stanovena v poměru k velikosti celého výrobku.

V souvislosti s balenými potravinami se více spotřebitelů shoduje na chybném rozlišování laktózy a mléčné bílkoviny, které provádí výrobce. To může mít souvislost i s dalším problémem na který respondenti upozorňují a to jsou špatné překlady složení u dovozových produktů. Tyto problémy bohužel není možné vyřešit jiným způsobem než zvýšenou aktivitou dozorových orgánů a jejich důsledností.

Dále mají spotřebitelé ve velké míře problém s nedostatečně informovaným personálem ve stravovacích zařízeních. Pokud provozovatel uvádí, že informace o obsahu alergenů poskytne personál, ten musí být v každém případě zkušený a znalý obsahu nabízených pokrmů. Neustálé odbíhání pro informace do kuchyně také nepůsobí příliš profesionálně. Tento problém by vyřešilo, pokud by jídelní lístek sestavil člověk, který tomu opravdu rozumí a veškeré alergeny důkladně vypsál ať už přímo do jídelního lístku nebo alespoň samostatně nějakou přehlednou formou, aby obsluha mohla informace zákazníkům předat. Zdá se to jako samozřejmost, ale realita je bohužel ve většině případů naprosto odlišná a tak je úplně běžné, že jsou u pokrmů vyznačeny i alergeny co tam nemají co dělat a naopak.

Mnoho spotřebitelů má problém, pokud jsou alergičtí na jiný než zákonem vymezený alergen. V tomto případě je stejně nutné doptávat se obsluhy v restauraci a ti v mnohých případech nedokáží odpovědět. Bohužel stejně je na tom někdy i kuchař, který pro náročného zákazníka musí pro informace na obal potravin, ze kterých pokrm připravuje. Vzhledem k rostoucí míře alergiků ve společnosti, předpokládám, že seznam povinně uváděných alergenů se bude postupem času rozšiřovat o další látky.

Problém spotřebitelé shledávají i ve způsobu značení, čísla jsou pro ně nepřehledné a nic neříkající. Pro respondenty jsou například přehlednější obrázky než čísla. Přeškrtnutý klas je všeříkající a spotřebitel nemusí přemýšlet nad tím, co které číslo znamená. Zároveň je pro ně přehlednější, pokud jsou alergeny v pekárnách vyznačeny přímo u cenovky pro rychlou orientaci. V tomto ohledu legislativa ponechává provozovateli alespoň částečnou volnost a myslím si, že je to dobře. Každý provozovatel se tak může přizpůsobit své skupině zákazníků a označování provádět tím způsobem, jakým je to pro ně nejlepší.

Respondenti dotazníku upozorňují i na konkrétní obchody, kde se setkali s nesprávným značením. Stížnost zazněla na známý řetězec Penny market, kde ani na vyžádání personál nebyl ochoten zákazníkovi poskytnout informace o obsahu alergenů u pečiva. Obecně problém může nastat ve větších obchodních řetězcích, kde je většinou vyvěšeno jednotné složení pečiva pro celou republiku, ale při žádosti o kompletní složení je možné zjistit, že skutečnost je docela jiná. Při dotazu na centrále je následně spotřebiteli oznámeno, že složení si musí zjistit na každé pobočce zvlášť, protože mají lokální dodavatele.

Jako návrh na zlepšení současného stavu v otázce poskytování informací o obsahu alergenů v potravinách a pokrmech uvádím jednoznačně snahu ministerstva zemědělství o větší informovanost veřejnosti v podobě speciálního webu, informačních letáků, poradenství pro výrobce a provozovatele potravinářských podniků, edukačních návštěv kuchyní a pekáren

a také poučení veřejnosti o tom jak těžké následky pro alergika může mít jen malé množství mléka nebo ořechů.

Z výsledků dotazníku vyplývá, že pro některé spotřebitele je legislativa pro označování alergenů zcela zbytečná, z toho důvodu, že každý alergik si je vědom na co je alergický a přirozeně se tomu vyhýbá, zároveň se alergici preventivně doptávají personálu jak v obchodech, tak v restauracích. Argumentem proti značení alergenů u pokrmů v restauracích je i skutečnost, že pouze kuchař ví, co právě v daném momentu do určitého pokrmu použil. Také fakt, že bez označování alergenů fungovaly restaurace roky, mluví proti. Z mého pohledu je ale tato nově přijatá legislativa pouze odpovědí na vývoj společnosti a na stále přibývajícím počet osob s potravinovou alergií nebo intolerancí. Většina alergiků stále pravdivé a důvěryhodné informace vědět chce a to bez toho aby někoho obtěžovali.

4.3. Označování alergenů z pohledu provozovatele stravovacího zařízení

Druhý dotazník nabízí pohled z druhé strany, tedy od subjektů, které jsou povinni dodržovat legislativu, spojenou s označováním alergenů u potravin a pokrmů. Pro zjednodušení je dotazník zaměřen pouze na označování alergenů u pokrmů a potravin podávaných ve stravovacích zařízeních a je upuštěno od balených potravin ze supermarketů. Respondentem pro tento dotazník už nemůže být každý a skupina dotazovaných osob se zužuje pouze na podnikatele, majitele, nebo provozovatele stravovacích zařízení. Dále respondentem může být i vedoucí provozovny, manažer, provozní, šéfkuchař nebo další osoba, která má označování alergenů u potravin a pokrmů v daném zařízení na starosti.

Dotazování v tomto případě probíhalo formou emailové pošty a dále také ve velké míře osobním rozhovorem přímo v provozovnách stravovacích zařízení, aby bylo možné získat okamžité a relevantní odpovědi. Stejně jako u minulého dotazníku zaměřeného na spotřebitele jsou výsledky dotazování anonymní.

Cílem dotazníku je zjistit zda je pro provozovatele stravovacích zařízení současná legislativa v oblasti označování alergenů u pokrmů a potravin srozumitelná, jakým způsobem ji uplatňují a v neposlední řadě jaké finanční náklady jim přináší. Dalším cílem je také zjistit zda je podle nich označování alergenů důležité a jestli o to mají jejich zákazníci zájem. Samozřejmě by s touto problematikou měli být všichni provozovatelé stejně jako jejich zaměstnanci srozuměni a měli by být schopni spotřebitelům odpovědět na otázky týkající se obsahu alergenů v potravinách a pokrmech podávaných v jejich zařízení. Otázkou zůstává, zda to tak opravdu je a zda jsou zaměstnanci kompetentní k tomu podávat potřebné informace o obsahu a složení pokrmů a potravin svým zákazníkům.

4.3.1. Dotazník pro provozovatele stravovacího zařízení

Dotazník (Příloha 3) má celkem jedenáct položek, které nejsou jako v předchozím případě strukturovány do menších skupin, ale postupně na sebe logicky navazují. Téměř všechny položky až na jedinou jsou uzavřeného typu a je zde možnost volby jedné odpovědi z předpřipravených možností. V dotazníku se nachází tři položky tzv. polouzavřené, které nabízí zvolit možnost „Jiné, uveďte jaké:“. Jedna položka dotazníku je otevřená a dává možnost respondentovi vyjádřit svůj vlastní názor na problematiku.

První dvě položky slouží k rozřídění respondentů dle dvou kritérií a získání základních informací o respondentech. První kritérium rozděluje respondenty dle stravovacího zařízení. Nabízí možnost zvolit druh stravovacího zařízení a to restaurace a hotel, kavárna, pekárna, cukrárna, dále závodní nebo školní jídelna a nakonec prodejní stánek nebo bufet. Abychom zamezili problému, kdy by respondent nebyl schopen zařadit své zařízení ani do jedné kategorie, nabízí tato položka také možnost odpovědi „jiné, uveďte jaké:“. Druhé kritérium dělí respondenty dle jejich pozice ve stravovacím zařízení. Tato položka nabízí možnosti jako majitel, provozovatel, manažer, ředitel, šéfkuchař a rovněž jako v první položce možnost „jiné, uveďte jaké:“. Další položky se zaměřují přímo na jádro problematiky označování alergenů u pokrmů a potravin ve stravovacích zařízeních.

Třetí položka se snaží zjistit, zda respondenti tedy majitelé, provozovatelé stravovacích zařízení a další považují legislativu za srozumitelnou. Otázka naráží na to, zda respondenti vůbec znají legislativu a ví jak povinnosti, které z ní plynou aplikovat v praxi. Je možné předpokládat, že respondenti nebudou chtít přiznat svou neznalost, ale vzhledem k anonymitě dotazníku věřím v co nejpřesnější odpovědi. Další otázka je opět trochu choulostivá a přímo se ptá, zda respondentovo stravovací zařízení splňuje povinnosti pro označování alergenů.

Zatímco předchozí otázky se zaměřují na právní stránku problematiky, další dvě jsou soustředěny na ekonomické aspekty, které označování alergenů doprovází. Pátá položka se ptá na jednorázové náklady, které mohou se zavedením označování alergenů vznikat. Aby bylo možno získat jednoznačné data, otázka nabízí čtyři možnosti odpovědi, přičemž je každá odpověď vyjádřena číselným intervalem v českých korunách. Je tak možné zvolit výši jednorázových nákladů ve výši do 5 000 Kč, dále od 5 001 Kč do 25 000 Kč, od 25 001 Kč do 50 000 Kč a 50 001 Kč a více. Protože může nastat situace, že označování alergenů u potravin je něco, co stravovací zařízení dělalo už dříve, před přijetím nových povinností daných legislativou, nabízí tato otázka i možnost „žádné náklady nevznikly“. Vzhledem k tomu, že se ptáme na jednorázové náklady, vybízí se i otázka zda vznikají stravovacímu zařízení náklady

průběžné. V tomto případě už nesledujeme konkrétní výši nákladů, ale zajímá nás jen informace, zda s něčím takovým podnik kalkuluje.

Důležitou položkou dotazníku je položka zjišťující způsob označování alergenů. Z předchozího textu je patrné, že existuje více způsobů jakými je možné alergen u potravin a pokrmů označit. Tato položka dává odpověď na to, který způsob je nejvíce používaný. Možnosti odpovědi jsou číslem, celým slovem nebo větou: „Informace o obsahu alergenů žádejte u obsluhy“. Abychom opět zamezily případné nemožnosti vybrat přesnou odpověď, nabízí otázka i odpověď „Jiným způsobem, uveďte jakým:“.

Další otázka zkoumá znalosti personálu obsluhujícího ve stravovacím zařízení. Je důležité, aby byl personál o problematice informován a byl znalý v složení nabízených potravin a pokrmů. Podnikatel si tak ušetří problémy, které mohou vzniknout, pokud personál není schopen zákazníkovi předat důležité informace o obsahu alergenů v potravinách a pokrmech.

Poté co respondent odpoví na otázky týkající se právní, ekonomické i praktické stránky věci, zbývá zjistit, do jaké míry se zákazníci daného stravovacího zařízení o obsah alergenů v pokrmech a potravinách zajímají. Položka zjišťující tuto skutečnost nabízí možnosti odpovědi na procentuální škále 0%-25% zákazníků, 26%-50% zákazníků, 51%-75% zákazníků a 76%-100% zákazníků. Dá se předpokládat, že odpověď bude v tomto případě záviset na druhu stravovacího zařízení, přesto může přinést informace, které poslouží k analýze potřeby označování alergenů.

Poslední uzavřená položka se ptá podobně jako v případě dotazníku pro spotřebitele na důležitost označování alergenů v pokrmech a potravinách z pohledu provozovatele stravovacího zařízení. Právo vyjádřit se v otázce důležitosti mají nejen spotřebitelé, ale také ti, kteří se s touto problematikou setkávají každý den a ví, zda jim nově přijaté opatření zjednodušilo nebo naopak ztížilo pracovní povinnosti.

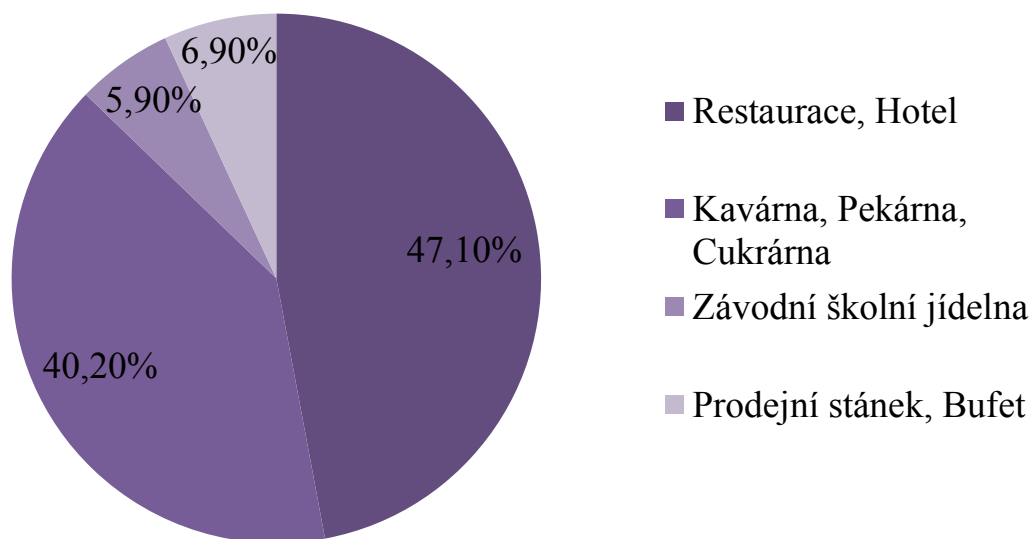
Poslední jedenáctá položka dotazníků je otevřená a dává možnost respondentovi vyjádřit svůj názor, připomínky a zkušenosti s označováním alergenů, třeba právě ve svém stravovacím zařízení.

4.3.2. Vyhodnocení dotazníku

Dotazníkové šetření probíhalo téměř měsíc a podařilo se sesbírat 102 správně vyplněných dotazníků. V tomto případě je odpovědí méně než u dotazníku pro spotřebitele, právě proto, že spotřebitel je úplně každý z nás, zatímco vyhledat respondenty, kteří podnikají v oboru gastronomie, nebo vedou stravovací zařízení, nebylo tak snadné. Kvůli relevantnosti výsledků dotazování probíhalo především ústní formou, ale také prostřednictvím emailu.

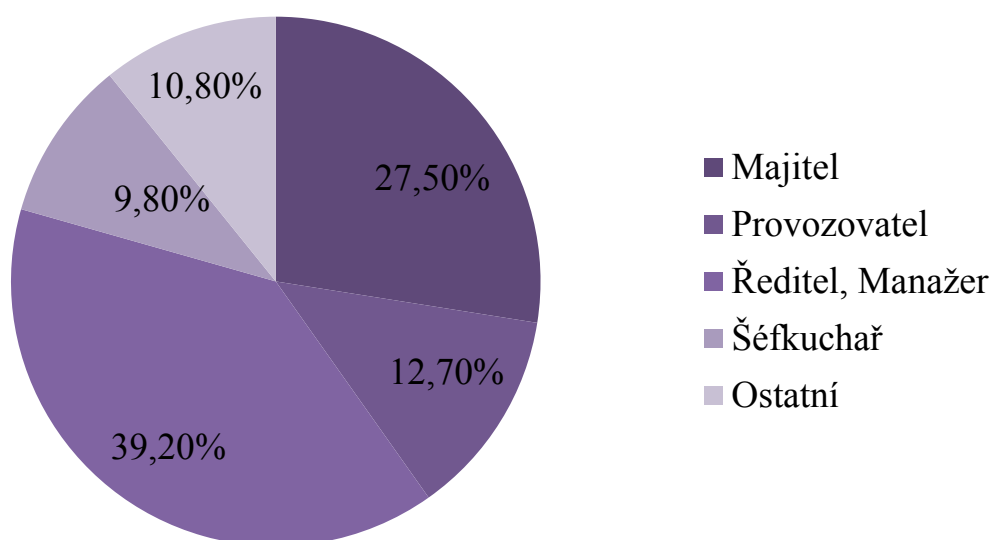
První položka (Graf 1.1) slouží k roztřídění respondentů do skupin podle toho, jaký druh stravovacího zařízení zastupují. Největší skupinu představují hotely a restaurace. Tuto možnost označilo 47,10% všech respondentů. Kavárna, pekárna, cukrárna je možnost odpovědi, kterou zvolilo 40,20% respondentů. Menší zastoupení má jídelna s 5,9% a prodejní stánek nebo bufet, který označilo 6,9% respondentů.

Graf 1.1: Označte prosím kategorii, do které byste své stravovací zařízení zařadili.



Druhá položka (Graf 1.2) dotazníku sledující pohled na problematiku označování alergenů v potravinách a pokrmech z druhé strany je rovněž rozdělovací a třídí respondenty dle jejich vztahu ke stravovacímu zařízení. Nejvíce respondentů se řadí do kategorie Ředitel, Manažer. Tuto možnost označilo 39,2% všech respondentů. Dále dotazník vyplnilo 27,5% majitelů stravovacích zařízení, 12,7% provozovatelů stravovacích zařízení, 9,8% šéfkuchařů a 10,8% označilo možnost ostatní. Mezi další pozice, které nebyly uvedeny, patří provozní, vrchní číšník, supervisor a další. Všichni tito lidé jsou nějakým způsobem zodpovědní za chod stravovacího zařízení a podílí se na zajišťování přechodu informací týkajících se alergenů v pokrmech směrem k zákazníkovi. Určují, jaký způsob označování bude provozovna užívat, a zodpovídají za jeho správnost.

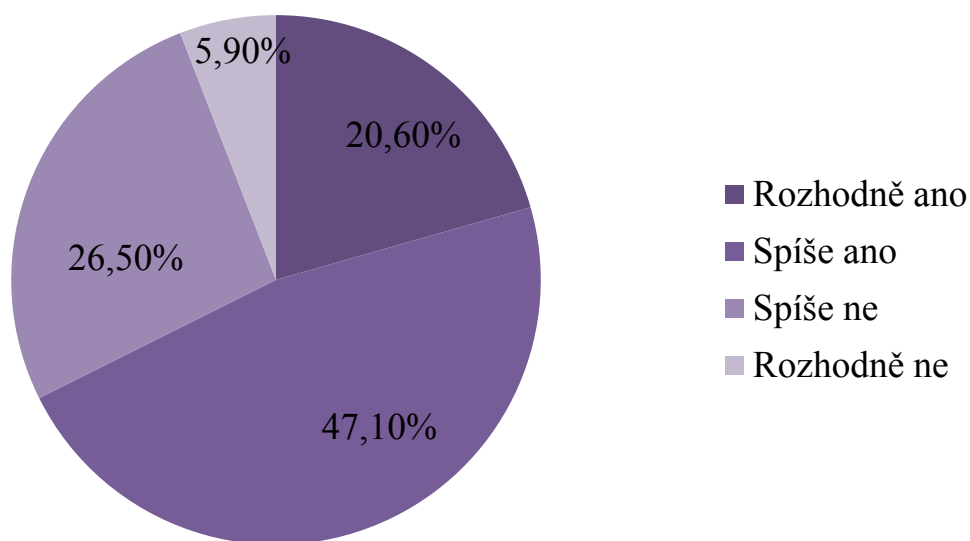
Graf 1.2: Označte prosím svou pozici ve stravovacím zařízení.



Třetí položka (Graf 1.3) dotazníku zjišťuje, zda je současná legislativa v oblasti označování alergenů pro respondenty srozumitelná. Podstatou otázky je zjistit, jestli jsou provozovatelé stravovacích zařízení dostatečně informováni o této problematice nebo jestli je tady prostor pro zásah ministerstva zemědělství v podobě seminářů, školení, informačních materiálů apod.

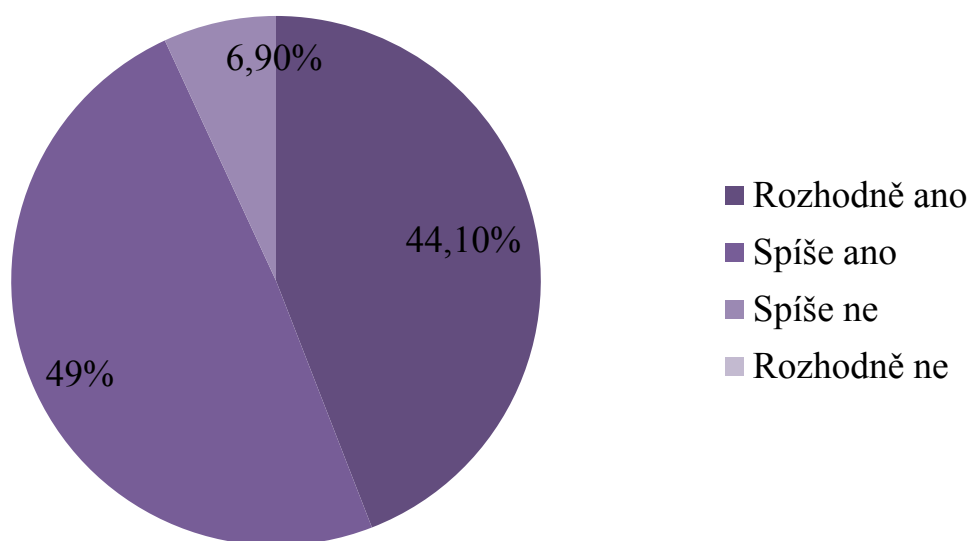
Pro 20,6% respondentů se legislativa rozhodně srozumitelná, což není moc, ale 47,1% označuje možnost spíše ano, tedy legislativa je spíše srozumitelná i když ne úplně. 26,5% respondentů spíše nerozumí legislativě v oblasti označování alergenů a pouze 5,9% rozhodně nerozumí. Otázkou je, zda respondenti, kteří označili negativní odpovědi, opravdu nerozumí, protože je to chyba v právních předpisech, nebo proto, že tomu nevěnovali dostatečnou pozornost. Každopádně 67,7% respondentů označili odpověď pozitivní, což je vcelku uspokojivé.

Graf 1.3: Je pro Vás současná legislativa v oblasti označování alergenů srozumitelná?



Čtvrtá položka (Graf 1.4) je trochu intimní a ptá se na subjektivní názor respondenta. Vzhledem k anonymitě dotazníku je předpokládána maximální upřímnost respondentů. Otázka se ptá, jestli stravovací zařízení splňuje podmínky stanovené současnou legislativou v oblasti označování alergenů v pokrmích. Drtivá většina odpovídajících zvolila kladnou odpověď, konkrétně 44,1% respondentů vybralo odpověď rozhodně ano a 49% vybralo spíše ano. Co se týče negativní odpovědi, tu zvolilo pouze 6,9% respondentů.

Graf 1.4: Myslíte si, že jako stravovací zařízení splňujete podmínky, které udává současná legislativa?

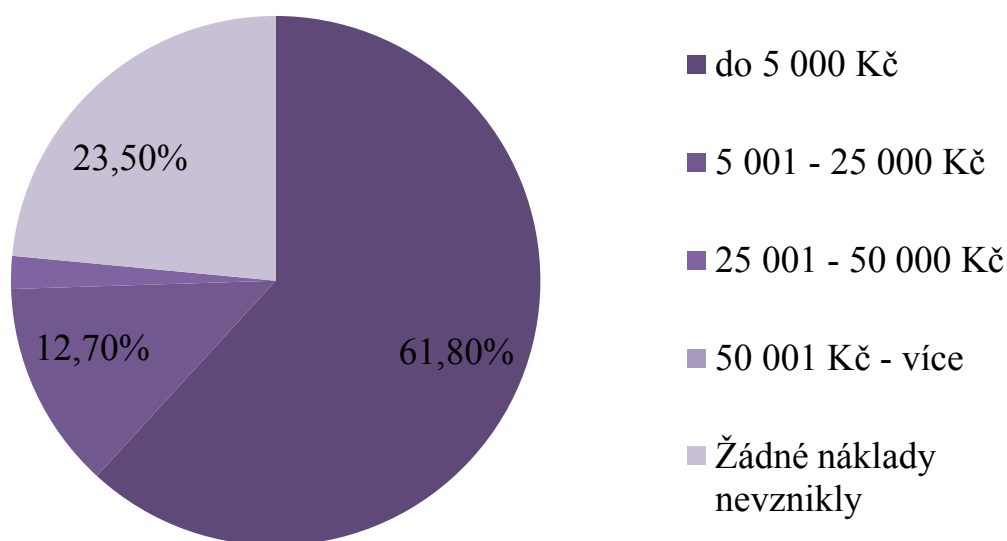


Ekonomický pohled na označování alergenů ze strany provozovatelů stravovacích zařízení zkoumá otázka pátá. (Graf 1.5) V kapitole o ekonomických aspektech označování alergenů byly jmenovány náklady, které v souvislosti se zavedením této relativně nové povinnosti pro stravovací zařízení mohou nastat, nyní se snažíme zjistit, jaké výše tyto náklady mohly dosahovat. Respondenti jsou ve velké míře menší restaurace, kavárny a pekárny a vzhledem k této skutečnosti je možné předpokládat, že náklady nedosáhnou takové výše jako u gigantických potravinových výrobců, kterým především vznikly veliké náklady.

Přesně podle tohoto předpokladu vypadají nejčastěji zvolené odpovědi. 61,8% respondentů vyčíslili náklady spojené se zavedením označování alergenů do 5 000 Kč a 23,5% dokonce tvrdí, že náklady nevznikly žádné. To svědčí o dobré připravenosti a vysoké míře přizpůsobivosti respondentů. Ve 12,7% případech se však vyskytuje i odpověď, že náklady

dosahovali mezi 25 001 Kč a 50 000 Kč. Tuto možnost označili především provozovatelé větších restauračních provozů a hotelů, případně velkých řetězců pekáren. Dva respondenti dokonce označili možnost 50 000 Kč a více. Takovéto náklady však v souvislosti se zavedením označování alergenů vznikaly spíše výjimečně a nesouvisely pouze se samotnou povinností označovat alergeny, ale souběžně také s kompletní obměnou jídelních lístků a nového konceptu stravovacího zařízení.

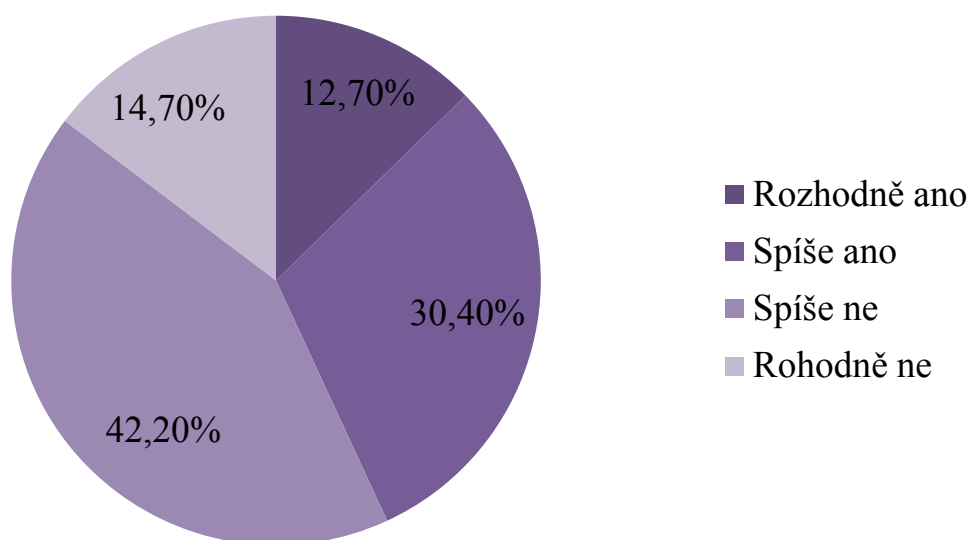
Graf 1.5: Vznikly Vám v souvislosti se zavedením označování alergenů jednorázové náklady? Pokud ano označte příslušnou kategorii.



Skutečnost, že ve spojitosti s označováním alergenů v pokrmách mohou vznikat i průběžné náklady je opět objasněna v kapitole o ekonomických aspektech. Otázka šestá (Graf 1.6) dává odpověď na to, zda tomu tak v praxi skutečně je a zda opravdu provozovatelům stravovacích zařízení takovéto náklady vznikají. Nejméně respondentů a to pouze 12,7% zvolilo možnost rozhodně ano. O něco více respondentů zůstává u možností spíše ano a spíše ne. 30,4% respondentů se přiklání k odpovědi spíše ano a nejvíce 42,2% tvrdí spíše ne. Zásadně zápornou odpověď volí pouze 14,7% respondentů.

Z výsledků vyplývá, že průběžné náklady stravovacím zařízením opravdu vznikají, ale většina tuto skutečnost spíše nevnímá a není pro ně podstatná. Je jasné, že časem se označování alergenů stane běžnou součástí každého stravovacího provozu a nějaké zanedbatelné náklady navíc nikoho příliš nezatíží.

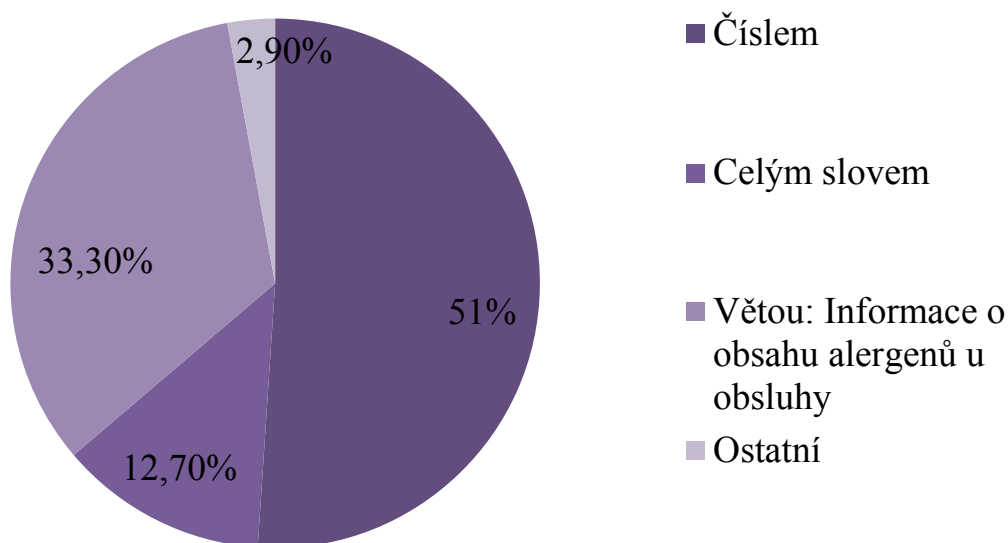
Graf 1.6: Vznikají ve Vašem stravovacím zařízení v souvislosti s označováním alergenů v pokrmech i průběžné náklady?



V úvodních kapitolách jsou vymezeny způsoby a forma jakou je možné informační povinnost aplikovat v každém stravovacím zařízení, následující sedmá otázka zjišťuje jaký způsob označování je u respondentů nejčastější. (Graf 1.7) Z výsledků vyplývá jako neoblíbenější způsob označování číselným kódem u jednotlivých pokrmů. Paradoxně toto není neoblíbenější forma pro spotřebitele, kteří tak musí dohledávat, co které číslo znamená a orientace je pro ně komplikovaná.

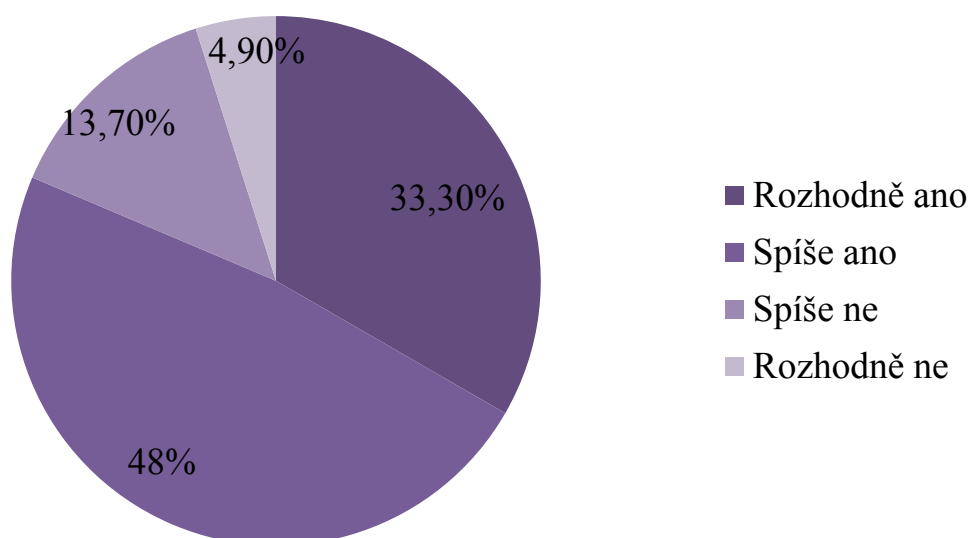
Číslem tedy alergeny označuje 51% respondentů. Druhým neoblíbenějším způsobem je uvedení univerzální věty v jídelním lístku nebo na viditelném místě v provozovně. Tato věta oznamuje spotřebiteli, že se na obsah alergenů může informovat u obsluhujícího personálu. Celým slovem alergeny u pokrmů a potravin vyznačuje pouze 12,7% respondentů. 3% respondentů zvolili možnost ostatní, pod kterou se skrývá především kombinace všech způsobů. Ve stálém jídelním lístku je použita univerzální věta a u denního menu jsou alergeny vyznačeny číslem a podobně.

Graf 1.7: Označte způsob, jakým jsou ve Vašem stravovacím zařízení alergeny značeny.



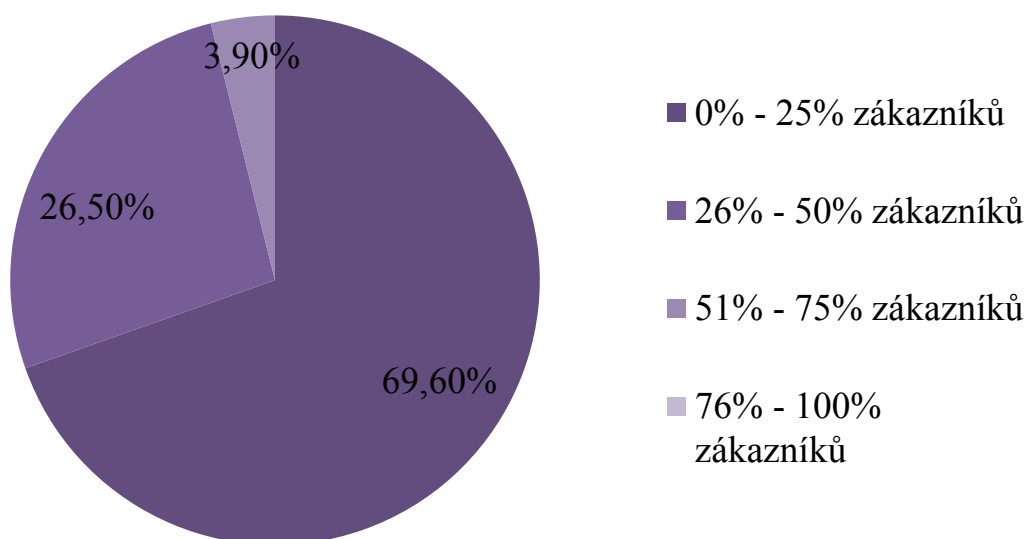
Osmá otázka (Graf 1.8) zjišťuje, zda jsou respondenti zaměstnanci dostatečně srozuměni s problematikou označování alergenů. Odpověď rozhodně ano označilo 33,3% respondentů a 48% označilo možnost spíše ano. Pouze 13,7% zvolilo odpověď spíše ne a rozhodně ne vybralo 4,9%.

Graf 1.8: Je personál ve Vašem stravovacím zařízení dostatečně srozuměn s problematikou označování alergenů?



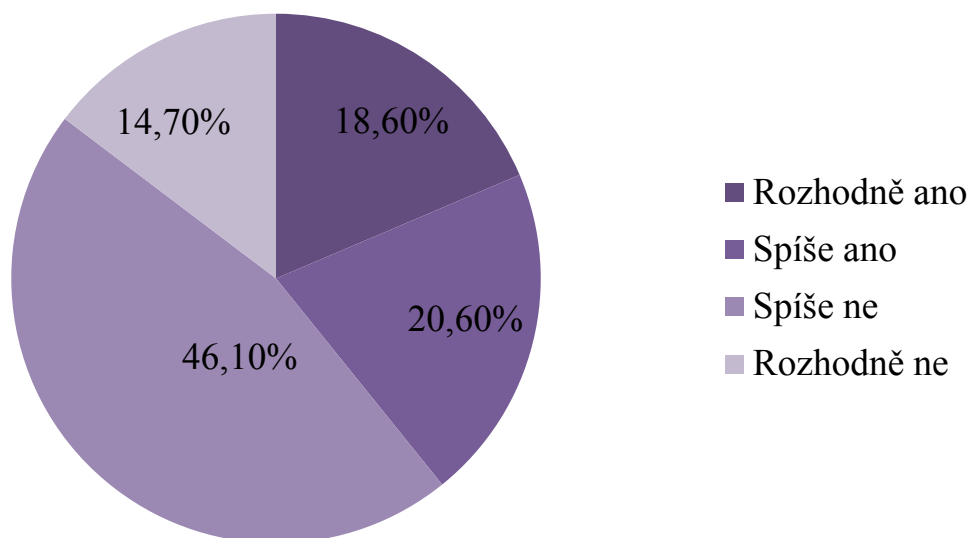
Devátá otázka (Graf 1.9) zjišťuje, kolik přibližně zákazníků se zajímá o obsah alergenů v pokrmech a potravinách z pohledu provozovatele stravovacího zařízení. Samozřejmě zde odpověď závisí také na typu stravovacího zařízení. V největší míře respondenti volili možnost 0-25% zákazníků, tuto odpověď označilo 69,6% odpovídajících. Dokonce i možnost 26-50% zákazníků zvolilo 26,5% respondentů. Jen 3,9% respondentů odpovědělo, že o alergenů se zajímá více než 50% zákazníků. Takové stravovací zařízení mohou být svou povahou přímo určeny pro spotřebitele s různými stravovacími návyky jako například vegetariánské nebo veganské restaurace.

Graf 1.9: Prosím pokuste se odhadnout na procentuální škále, kolik zákazníků se zajímá o obsah alergenů v pokrmech a potravinách.



Poslední uzavřená otázka (Graf 1.10) zjišťuje míru důležitosti označování alergenů z pohledu provozovatele stravovacího zařízení. Opět je pro odpovídání použita stupnice rozhodně ano, spíše ano, spíše ne, rozhodně ne. Za rozhodně důležité považuje označování alergenů jen 18,6% respondentů. Možnost spíše ano označilo 20,6% odpovídajících. Spíše nedůležité je označování alergenů pro 46,1% respondentů a 14,7% považuje označování alergenů za absolutně nedůležité. Stejná otázka byla položena i spotřebitelům a je zajímavé jak je názor na důležitost odlišný, přitom i každý provozovatel stravovacího zařízení je ve skutečnosti spotřebitel. Přes 70% spotřebitelů, kteří odpovídali na dotazník naopak považují označování alergenů za důležité.

Graf 1.10: Vnímáte ze svého pohledu označování alergenů v pokrmech a potravinách za důležité (bez ohledu na platnou legislativu)?



V jedenácté otevřené otázce měli respondenti možnost vyjádřit svůj názor na problematiku a případné zkušenosti se zákazníky. Mnoho respondentů nazvalo označování alergenů nedůležitým. Svůj názor ospravedlňují tím, že pokud má zákazník s nějakou složkou problém, vždy se domluví s obsluhou a tak tomu bylo před zavedením povinného značení alergenů u pokrmů i potom. Objevuje se i názor, že je značení určeno jen pro malou skupinu spotřebitelů a zbytek lidí tyto informace nezajímají, proto je zbytečné je uvádět v jídelním lístku. Na druhou stranu si provozovatelé pochvalují, že obsluze se tímto ušetřila práce s odbíháním do kuchyně a zjišťováním informací o pokrmech pro zákazníka, místo toho jsou všechny informace ihned k dispozici zákazníkovi. Ne vždy si navíc kuchař vzpomene na vše, co při přípravě pokrmu použil a pokud je vše přehledně vypsáno, o obsahu pokrmu není pochyb.

5. Kontrola označování alergenů

Obecným účelem jakýchkoliv kontrol je ověření, zda jsou dodržována daná pravidla. Co se týče oblasti potravin, je cílem kontrol především zajistit dodržování pravidel, která slouží k předcházení rizikům, hrožícím člověku nebo zvířatům a tato rizika snižovat popřípadě úplně odstraňovat. Dále je kontrolováno dodržování pravidel, která zaručují poctivé jednání při obchodu s potravinami, chrání spotřebitele a zabezpečují jejich dostatečné informování.

Právní úprava označování alergenů v potravinách a pokrmech patří mezi normy, které se neobejdou bez následného dozoru a kontroly. Hlavní prioritou dozorových orgánů kontrolujících potraviny je bezpečnost, zde patří i kontrola označování alergenní složek.

Nařízení Evropské unie č. 1169/2011 ponechává dozor nad dodržováním požadavků stanovených tímto nařízením plně v kompetenci členských států. Členské státy by měly provádět kontrolu a dozor v souladu se stávajícím nařízením č. 882/2004²⁸, což vede k jednotnému přístupu a koordinaci dozorových orgánů.²⁹

Kontrola na poli označování potravin obecně prošla v posledních letech více změnami, ta poslední proběhla spolu s novelou zákona č. 110/1997. V rámci přijatých pozměňovacích návrhů došlo k přesunu gescí z ministerstva zdravotnictví na ministerstvo zemědělství. Ministerstvu zdravotnictví nadále zůstávají v gesci pouze dvě oblasti potravinového práva a to potraviny pro počáteční kojeneckou výživu a potraviny pro zvláštní lékařské účely. Novelizací došlo také k rozšíření kompetencí dozorových orgánů spadajících pod ministerstvo zemědělství a to konkrétně Státní zemědělské a potravinářské inspekce a Státní veterinární správy.³⁰ Stalo se tak především z důvodu zjednodušení a zefektivnění úřední kontroly. Dozorové orgány tak mají přehlednější kompetence.

Do kompetence ministerstva zemědělství se přesouvá kontrola otevřeného typu stravování³¹, kde dochází k prodeji potravin konečnému spotřebiteli bez režimu, kde by byl vyžadován dozor ministerstva zdravotnictví tedy orgánů ochrany veřejného zdraví, jako je

²⁸ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidle o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat.

²⁹ CHÝLKOVÁ, Markéta. Označování potravin: mnoho cenných informací pro spotřebitele?. 1. vyd. Praha: Potravinářská komora České republiky, Česká technologická platforma pro potraviny, 2013. ISBN 978-80-905096-4-1.

³⁰ CHÝLKOVÁ, Markéta. Změny, které přináší novela zákona o potravinách., Potravinářská komora České republiky. [online]. 27. 6. 2014. Dostupné z: <http://foodnet.cz>

³¹ **Otevřený typ stravování** je pojem, který zahrnuje zejména veškeré restaurace, ubytovací služby, cestovní ruch, občerstvení v maloobchodě, stánky, bufety, bistra a podobně.

tomu v oblasti stravovacích služeb uzavřeného typu. V druhém případě je na mysli především oblast školního stravování, která je upravena samostatně ve vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování, dále oblast stravování ve zdravotních a sociálních zařízeních, která je rovněž upravena samostatnou vyhláškou.

Pro účely diplomové práce je pro nás zajímavější část dozoru nad otevřeným typem stravování, kde se jedná o kontrolu povinností, které přímo stanovují použitelné předpisy Evropské unie, které jsou v gesci resortu zemědělství.

Evropské předpisy udávají mnoho obecných požadavků, které se týkají bezpečnosti potravin, hygieny a označování potravin. Novela zákona přenechává výkon úřední kontroly potravin v otevřeném typu stravování Státní zemědělské a potravinářské inspekci a výkon úřední kontroly nad trhem s potravinami v rámci uzavřeného typu stravování ponechává orgánům ochrany veřejného zdraví, tedy Krajským hygienickým stanicím.³²

5.1. Dozorové orgány

V celém potravinovém řetězci od výroby po konečný prodej funguje systém orgánů, který má kontrolu potravin na starosti. Orgány se rozlišují, mimo jiné dle toho, zda mají na starost kontrolu živočišných nebo rostlinných produktů. Příslušné orgány státního dozoru fungují v působnosti Ministerstva zdravotnictví a Ministerstva zemědělství. Pod záštitu Ministerstva zemědělství spadá Státní veterinární správa, Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Státní rostlinolékařská správa, Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský a Ústav pro kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv. Pod Ministerstvo zdravotnictví spadají orgány ochrany veřejného zdraví v případě kontroly potravin především Krajské hygienické stanice. Ve výjimečných a odůvodněných situacích se na úřední kontrole potravin může podílet Státní úřad pro jadernou bezpečnost a orgány Celní správy České republiky.³³

Jednoznačná výhoda novely potravinového práva v souvislosti s kontrolou spočívá ve výkonu dozoru nad potravinami jen jedním dozorovým orgánem v různých fázích uvádění výrobků na trh. Díky tomu odpadá nutnost předávání kontrolních zjištění od orgánu, který má na starost kontrolu obchodu k orgánu, který provádí kontrolu výroby. Dozor při výrobě, dovozu, zpracování i konečném prodeji živočišných produktů náleží Státní veterinární správě.

³² Svaz pekařů. Důvodová zpráva – Závěrečná zpráva o hodnocení dopadů regulace. [online]. Dostupné z: http://www.svazpekaru.cz/attachments/288_novela%20z%C3%A1kona%20o%20potravin%C3%A1ch_2012_d%C5%AFvodovka.pdf

³³ EAGRI. Dozorové orgány nad potravinami a krmivy. 18. 8. 2014. [online]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/bezpecnost-potravin/kontrola-potravin-a-krmiv/>

O rostlinnou výrobu a všechny činnosti spojené s produkcí, výrobou i prodejem potravin včetně činností v otevřeném typu stravování se zajímá Státní zemědělská a potravinářská inspekce.³⁴

Přestože jediným dozorovým orgánem, který je dle zákona o potravinách oprávněn vykonávat kontrolu označování alergenů u potravin a pokrmů je Státní zemědělská a potravinářská inspekce, v praxi se touto problematikou stále zabývají také Krajské hygienické stanice, což může vyvolávat trochu zmatek a rozpor s původním záměrem novely zjednodušit a zpřehlednit kontrolní systém.

5.2. Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (dále jen SZPI) je organizační složkou státu, která je, jak již bylo zmíněno v minulé kapitole podřízeným orgánem ministerstva zemědělství. Hlavním posláním SZPI je výkon dozoru nad bezpečností, odpovídající jakostí a také řádným označováním potravin. Působnost SZPI je dána zákonem č. 146/2002 o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů. Do přijetí tohoto zákona existoval úřad pojmenovaný Česká zemědělská a potravinářská inspekce.

Na vrcholu organizační struktury SZPI stojí Ústřední inspektorát se sídlem v Brně, v jehož čele je ústřední ředitel Ing. Martin Klanica. Ústřední inspektorát se člení na odbory a to odbor kancelář úřadu, odbor personální a technickoekonomický, odbor právní a zahraniční a odbor kontroly, laboratoří a certifikace. Krom Ústředního inspektorátu fungují inspektoráty dle jednotlivých regionů v šesti dalších městech a to v Praze, Táboře, Plzni, Olomouci, Hradci Králové a Ústí nad Labem.

Původní hlavní kompetenci SZPI byla kontrola zemědělské výroby, potravin a tabákových výrobků, od roku 2015 k tomu přibyla i kontrola reklamy a kontrola pokrmů ve stravovacích zařízeních. V rámci těchto produktů je dozorována výroba, uchovávání, přeprava i prodej.

Kontrola v rámci SZPI je vnímána celistvě a snaží se zaměřit pozornost právě do těch oblastí, kde se předpokládá nejvyšší míra nedostatků a kde je tedy kontrola nejžádanější. Kontrola neslouží k monitorování, ale je cílená na ochranu ekonomických zájmů subjektů, tedy především občanů, ale také státu. Realizace kontroly je prováděna nejen na základě zákona č. 146/2002 Sb. o SZPI a zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ale také s užitím zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád). Mimo platných zákonů se SZPI řídí také principy kontroly potravin uplatňované v Evropské unii.

³⁴ Svaz pekařů. Důvodová zpráva – Závěrečná zpráva o hodnocení dopadů regulace. [online]. Dostupné z: http://www.svazpekaru.cz/attachments/288_novela%20z%C3%A1kona%20o%20potravin%C3%A1ch_2012_d%C5%AFvodovka.pdf

Hlavním bodem kontroly ze strany SZPI je jednoznačně kontrola bezpečnosti potravin. Tento pojem zahrnuje kontrolu mikrobiologických požadavků a kontrolu obsahu cizorodých látek jako jsou chemické prvky, aditiva atd. Dalším nejdůležitějším bodem je kontrola jakosti, která zkoumá analytické znaky, jako je obsah cukrů, tuků či vlhkosti. Správnost označování výrobků, kam spadá i označování přítomnosti alergenů se posuzuje zvlášť a je nedílnou součástí kontroly. Pro úspěšný průběh kontroly je nutná existence kritérií pro rozhodování a zkoumání výsledků. V případě kontrol prováděných SZPI mohou taková kritéria být poznatky z minulých kontrol, analýzy dat v informačním systému, aktuální zjištění provedené v terénu, výsledky kontrol jiných orgánů státní správy, podněty občanů, podněty médií, tisku, doporučení Evropské komise, informace od partnerských organizací případně ze systému rychlého varování RASFF³⁵.

SZPI provádí kromě kontrolní činnosti také činnost laboratorní a činnost certifikační. Z tohoto důvodu odebírají inspektoři SZPI při průběhu kontroly vzorky, kdy u každého vzorku nesmí chybět protokol o odběru vzorků. Tyto vzorky jsou následně předány laboratořím, kde jsou prováděny podrobné testy a rozboru. Při rozbořech jakostních znaků se hodnotí správnost označení a to včetně dodržování minimální trvanlivosti i použitelnosti výrobku. O těchto vzorcích je možné rozhodnout přímo na místě, bez nutnosti rozboru v laboratořích. Výsledky kontroly oznámí SZPI kontrolované osobě formou protokolu o kontrole.

Oprávněná osoba k provádění kontroly jménem SZPI je inspektor SZPI, který se musí prokázat průkazem inspektora. Průkaz inspektora je veřejná listina, jejíž padělání či pozměňování je trestné. Držitel průkazu je zaměstnancem SZPI, pověřený k výkonu kontroly, který ale není oprávněn ukládat pokuty přímo na místě při kontrole.³⁶

5.3. Sankce

V souvislosti s přijatými změnami povinností provozovatelů potravinářských podniků došlo i k úpravě sankcí za jejich porušování. Donedávna byl limit sankce stanoven na 3 miliony korun. V důsledku neobvyklého nárůstu provozovatelů potravinářských podniků, kteří nesplňují stanovené povinnosti a stále častěji se v souvislosti se svou činností dopouštějí fatálních chyb a nedostatků, bylo stanoveno oproti původní právní úpravě navýšení sazby

³⁵ **RASFF** – Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed). Umožňuje okamžité sdílení informací o potravinách představujících riziko pro lidské zdraví.

³⁶ Informace z oficiálních webových stránek Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Dostupné z: www.szpi.gov.cz

sankce u případů, kdy potravinové výrobky uvádějí spotřebitele v omyl nebo nesplňují základní požadavky na kvalitu.³⁷

Podle nové právní úpravy jsou limity nastaveny na 1, 3, 10 a 50 milionů korun českých, přičemž se při rozhodování o výši musí vycházet z principu účinnosti a přiměřenosti. Zároveň musí být sankce odrazující, ale nesmí být likvidační, což vyplývá z rozhodnutí nejvyššího správního soudu z dubna 2010. To znamená, že dozorový orgán musí při stanovování pokuty za správní delikt přihlížet k osobní a majetkové situaci dotčené osoby.³⁸ Do jednoho milionu hrozí pokuta, pokud se u provozovatele vyskytnou prohřešky malé administrativní povahy, v případě, že dojde ke špatnému označení pokrmů nebo nápojů alergenů, může provozovatel dostat pokutu až deset milionů korun. Pokuta až padesát milionů korun hrozí provozovateli, který špatně označenými alergenů uvede spotřebitele v omyl a ohrozí jeho zdraví. To může velice snadno nastat především v případech, kdy podnik nemá alergenů v jídelním lístku vypsané slovy nebo označeny číslem, ale pouze využívá značení formou univerzální věty o poskytnutí informace o alergenech na požádání u obsluhy. Obsluha nemusí být správně informovaná a takovéto ústní předání informací je navíc po právní stránce neprokazatelné.³⁹

5.4. Kontrola označování alergenů v praxi

Státní zemědělská a potravinářská inspekce provádí v oblasti označování alergenů ročně tisíce kontrol. Naštěstí se ve většině případů dá hovořit o kontrolách, kde nebylo zjištěno významné pochybení ze strany provozovatele. Konkrétně v období od 22. června do 4. září 2015 probíhala kontrolní akce SZPI, která se soustředila na povinnost provozovatelů zpřístupnit informace o alergenních látkách, které byly použity při přípravě pokrmů. V rámci kontrolní akce byla prověřována pravdivost poskytovaných údajů o alergenech pomocí laboratorních testů a analýzou dokumentace. Z 65 zkoumaných vzorků sesbíraných na celém území České republiky vyhovělo kontrole celkem 52 položek.⁴⁰

³⁷ Svaz pekařů. Důvodová zpráva – Závěrečná zpráva o hodnocení dopadů regulace. [online]. 2012. Dostupné z: http://www.svazpekaru.cz/attachments/288_novela%20z%C3%A1kona%20o%20potravin%C3%A1ch_2012_d%C5%AFvodovka.pdf

³⁸ CHÝLKOVÁ, Markéta. Změny, které přináší novela zákona o potravinách., Potravinářská komora České republiky. [online]. 27. 6. 2014. Dostupné z: <http://foodnet.cz>

³⁹ Bidfood. Jak uvést alergenů na jídelním lístku? [online]. 2. 3. 2015. Dostupné z: <https://www.bidfood.cz/gastro/o-nas/novinky/jak-uvest-alergeny-na-jidelnim-listku>

⁴⁰ Státní zemědělská a potravinářská inspekce. [online]. 2015. Dostupné z: <http://www.potravinynaprawyri.cz/InspProduct.aspx?scontrol=52&lang=cs&design=default&archive=actual&listtype=tiles&page=2>

Webové stránky SZPI zveřejňují i výsledky kontrol probíhajících na našem území v roce 2016. Oproti roku 2015 bylo dosaženo mírného zlepšení u dodržování povinnosti poskytování informací o přítomnosti alergenních látek v potravinách a pokrmech. Z celkového počtu 2503 kontrol za celý rok soustředěných na povinnost označování alergenů bylo zjištěno pochybení v 305 případech což je asi 12,2%. Chyba se vyskytla téměř u každé páté provozovny. V nejvíce případech se chyby vyskytují v neposkytnutí informace, poskytnutí nesrozumitelné nebo zavádějící informace, případně značení alergenů číselným kódem bez uvedení vysvětlivek co jednotlivé kódy znamenají. V některých provozovnách byla po odebrání vzorků zjištěna přítomnost lepku ve vysokém množství, přestože lepek jako alergen u pokrmu nebyl vyznačen. Takovéto pochybení mohlo vést k závažnému poškození zdraví spotřebitele. Řada provozovatelů i nadále nedbá na dodržování povinností a ohrožuje tak zdraví svých zákazníků. Z tohoto důvodu plánuje SZPI pokračovat se stejnou intenzitou v kontrolách i nadále v roce 2017.⁴¹

Přestože dle novely zákona je kontrola na poli označování alergenů plně v kompetenci Státní zemědělské a potravinářské inspekce, dalším orgánem, který tuto povinnost kontroluje je Krajská hygienická stanice. Krátce poté co se zavedly nové povinnosti označování alergenů pro provozovatele stravovacích zařízení, začaly probíhat kontroly z většiny Krajských hygienických stanic na našem území.

Během ledna a února 2015 provedla první kontroly Krajská hygienická stanice Moravsko-slezského kraje se sídlem v Ostravě, kde při návštěvě stravovacího zařízení ověřovala splnění povinností informovat spotřebitele o přítomnosti alergenních složek v podávaných pokrmech a potravinách. Výsledky kontroly informují o skutečnosti, že provozovatelé nejčastěji poskytují povinné informace o přítomnosti alergenů přímo v nabídce pokrmů, nebo souhrnně vyvěšené na viditelném místě v provozovně. Paradoxně z kontrol vyplynulo, že méně častým způsobem je věta podávající zprávu, že informace o alergenech jsou k dispozici u obsluhy. Tuto skutečnost přičítám původním obavám provozovatelů ze správného označování alergenů a nedostatečné informovanosti. Zároveň tak provozovatelé vznikají navíc náklady na proškolení personálu, aby byl schopen informace podat. Z tohoto důvodu je pro něj jednodušší alergeny u pokrmů přímo vypsát, alespoň číselným symbolem. V prvním kole kontrol bylo prověřeno celkem 300 zařízení spadajících pod kompetence Krajské hygienické stanice Moravsko-slezského kraje. Výsledky kontrol ukazují, že byla povinnost splněna v cca

⁴¹ KOPŘIVA, Pavel. Kontroly restaurací 2016: Třetina provozovatelů nadále nepřijatelně chybí. SZPI. [online]. 2016. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/kontroly-restauraci-2016-tretina-provozovatelu-nadale-neprijatelne-chybuje.aspx?q=JmNobnVtPTEmaGw9b3puYcSNb3bDoW7DrSBhbGVyZ2Vuxa8%3d>

90% provozoven a zbývajících 10% nesplňovala povinnosti vůbec nebo jen z určité části. Krajská hygienická stanice v tomto případě přistoupila k uložení pokut v celkové výši 206 000 Kč, tato částka však nesouvisí pouze s označováním látek způsobujících alergické reakce či nesnášenlivost, ale zahrnuje pokuty za veškeré při kontrole zjištěné další závady a pochybení.⁴²

Další Krajskou hygienickou stanicí, která se hned začátkem roku 2015 pustila do kontrol označování alergenů v provozovnách společného stravování, je Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje. Stanice prověřila 175 provozoven poskytujících stravovací služby od ledna do poloviny března 2015. O nových povinnostech spojených s označováním alergenů vědělo pouze 92% kontrolovaných provozovatelů. Krajská hygienická stanice zkoumala, jakým způsobem jsou alergeny vyznačeny. U 17% kontrolovaných provozoven byl na viditelném místě vyvěšen seznam alergenů s tím, že byl k dispozici jeden jídelní lístek, který obsahoval kromě názvu pokrmu i číselné označení alergenů. Číselný kód alergenu u jednotlivých pokrmů ve všech jídelních lístcích obsahovalo 36% provozoven. 28% provozoven využilo formu univerzální věty v jídelním lístku, která dává spotřebiteli možnost informovat se na přítomnost alergenních látek v pokrmu u obsluhy. Zbýlých 19% provozoven zavedlo kombinace možných způsobů značení alergenů. Jako jedna z nejčastějších chyb bylo zjištěno neuvádění alergenů u nápojů.⁴³

Nejnovější výsledky kontrol zpřístupnil odbor hygieny výživy Krajské hygienické stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze. Kontrolní akce probíhala od 1. ledna do 28. února 2017. V tomto období proběhlo v provozovnách společného stravování celkem 304 kontrol, které byly prováděny v různorodých provozovnách od restaurací přes závodní jídelny až po zdravotnické a sociální zařízení.⁴⁴ Z výsledků kontrol bylo zjištěno, že v otázce označování alergenů u pokrmů a potravin provozovatelé poměrně často chybují. Nesprávné poskytování informací o přítomnosti alergenních látek bylo odhaleno ve 14 procentech případů. Mluvčí středočeské hygienické stanice Šalamunová řekla: *"Provozovatelé mnohdy nezkoumají pečlivě složení surovin pro přípravu pokrmů včetně obsahu alergenů a poté neuvedou u pokrmu*

⁴² Krajská hygienická stanice Moravsko-slezského kraje se sídlem v Ostravě. 30. 4. 2015, [online]. Dostupné z: https://www.khsova.cz/01_aktuality/kontrola_alergeny_hv_2015.php?datum=2015-04-30

⁴³ HOMOLKOVÁ, Drahomíra. Kontroly označování alergenů a látek způsobujících nesnášenlivost v provozovnách stravovacích služeb. KHS HK. [online]. 2015. Dostupné z: http://www.khshk.cz/khsdata/hv/aktuality/alergeny_kontroly_oznacovani.pdf

⁴⁴ Krajská hygienická stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze. 13. 3. 2017, [online]. Dostupné z: http://www.khsstc.cz/dokumenty/zprava-o-cinnosti-odboru-hygieny-vyzivy-krajske-hygienicke-stanice-stredoceskeho-kraje-se-sidlem-v-praze-za-obdobi-od-1--1--2017-do-28--02--2017-4481_4481_161_1.html

všechny alergenů v něm obsažené."⁴⁵ Právě nedůslednost a nepozornost je hlavní příčina toho, proč neustále i dva roky po zavedení povinnosti uvádět alergenů provozovatelé chybují. Počet těch, kteří neplní vůbec, nebo plní špatně povinnosti spojené s informováním spotřebitelů sice není nijak závažný, ale o to vážnější mohou být následky pro zákazníky, kteří na správnost spoléhají. Z výsledku dotazníku je patrné, že spotřebitelé nemají přílišnou důvěru v označování alergenů ve stravovacích zařízeních a možná právě větší míra kontroly a odhalování chybujících provozovatelů by pomohlo tuto nedůvěru snížit.

Dle mého názoru je kontrola v oblasti označování alergenů prováděna kvalitně, přesto vidím problém v nejasných kompetencích. Tedy zákony kompetence jasně stanovují, přesto nevím, kde se stala chyba a proč se do kontroly označování alergenů zapojují dva orgány a to jak orgán spadající pod ministerstvo zdravotnictví, tak i orgán fungující pod ministerstvem zemědělství. V této oblasti se mi nepodařilo zjistit, na základě čeho tuto kontrolu provádí i Krajské hygienické stanice, které k tomu sice nejspíš mají povolení, ale ze zákona právo na kontrolu označování alergenů vyplývá pouze Státní zemědělské a potravinářské inspekci.

⁴⁵ TÝDEN.CZ. Hospodští kašlou na značení alergenů, odhalili hygienici. 13. 3. 2017, [online]. Dostupné z: http://www.tyden.cz/rubriky/zdravi/hospodsti-kaslou-na-znaceni-alergenu-odhalili-hygienici_421346.html

6. Závěr

Cílem diplomové práce bylo objasnění nejdůležitějších pojmů a zhodnocení právních norem v oblasti označování alergenů u potravin a pokrmů. Podstatným bodem bylo rovněž vyhodnocení pochopení právních norem ze stran podnikatelů a jejich správná aplikace. Dílčí cíl práce zahrnoval zhodnocení současného kontrolního systému a nalezení vhodných opatření vedoucích k efektivnější kontrole označování alergenů v potravinách a pokrmech.

První kapitola se zabývala právní úpravou označování potravin. Pro přehlednost byla kapitola rozdělena na Evropskou právní úpravu a národní právní úpravu. V každé části byly popsány nejdůležitější právní normy zasahující do označování alergenů v potravinách a pokrmech.

Druhá kapitola nesla název Ekonomické dopady označování alergenů. V kapitole byly vymezeny nejčastější náklady, které mohou pro podnikatele vyplývat z nových povinností označovat alergeny. V kapitole bylo nahlíženo na náklady jednorázové, které vznikly při zavedení nových povinností pro provozovatele potravinářských podniků i průběžné. Z kapitoly vyplývá, že náklady, které podnikatelům vznikaly, nebyly zásadní překážkou pro aplikaci označování alergenů v praxi, ale více jednoznačně poznamenaly velké potravinářské podniky, než stravovací zařízení.

Třetí kapitola byla zaměřena na praktický pohled na problematiku a to ze strany spotřebitelů i podnikatelů. V této kapitole probíhalo dotazníkové šetření, které pomohlo získat cenné informace ke splnění cílů diplomové práce. Hlavním zjištěním bylo, že právní úprava je pro většinu osob ať už spotřebitelů nebo podnikatelů srozumitelná, přestože ne všichni ji vnímají jako důležitou. Problém tedy není v samotné legislativě, ale spíše v tom jakým způsobem je aplikovaná v praxi. Na toto může posloužit důsledná kontrola, na kterou se zaměřovala poslední kapitola.

V poslední kapitole byly vymezeny kontrolní orgány činné v oblasti označování alergenů a rovněž zveřejněny zjištěné výsledky dosavadních kontrol označování alergenů ve stravovacích zařízeních. Přestože novely zákonů měly posloužit k sjednocení kompetencí v oblasti označování potravin, myslím, že v této oblasti jsou ještě mezery, které kontrolním orgánům mohou komplikovat práci.

Věřím, že všechny stanovené cíle diplomové práce byly splněny a že se mi podařilo nahlédnout na problematiku označování alergenů v potravinách a pokrmech ze všech možných stran. Kromě právních a ekonomických aspektů se mi podařilo zjistit velké množství informací z fungování v praxi od spotřebitelů i podnikatelů. Zpracovávání

diplomové práce pro mě bylo velice přínosné a zajímavé. Přestože jsem ze své pracovní praxe měla jistý náhled do problematiky označování alergenů, při zpracovávání jsem se dozvěděla mnoho nových užitečných informací.

Seznam použité literatury

Knižní zdroje

1. BORŮVKOVÁ, Jana. *Základy statistiky: dotazníkové šetření : studijní text*. Jihlava: Vysoká škola polytechnická Jihlava, 2013. ISBN 978-80-87035-80-1.
2. DOSTÁLOVÁ, Jana a Pavel KADLEC. *Potravinářské zbožížnalství: technologie potravin*. Vyd. 1. Ostrava: Key Publishing, 2014, 425 s. Monografie (Key Publishing). ISBN 978-80-7418-208-2.
3. FUCHS, Martin. *Potravinové alergie*. Praha: Maxdorf, 2013. ISBN 978-80-7345-335-0.
4. CHÝLKOVÁ, Markéta. *Označování potravin: mnoho cenných informací pro spotřebitele?*. 1. vyd. Praha: Potravinářská komora České republiky, Česká technologická platforma pro potraviny, 2013. ISBN 978-80-905096-4-1.
5. CHRÁSKA, Miroslav. *Metody pedagogického výzkumu: základy kvantitativního výzkumu*. 2., aktualizované vydání. Praha: Grada, 2016. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5326-3.
6. SUKOVÁ, Irena. *Průvodce označováním potravin*. Praha: Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2006. ISBN 80-7271-174-1.

Zákony a nařízení

7. Evropská Komise, Bílá kniha: Strategie pro Evropu týkající se zdravotních problémů souvisejících s výživou, nadváhou a obezitou, KOM (2007) 279, květen 2007.
8. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES)

9. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidle o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat
10. Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2003/89/ES ze dne 10. listopadu 2003, kterou se mění směrnice 2000/13/ES, pokud jde o uvádění složek přítomných v potravinách
11. Vyhláška č. 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků
12. Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin
13. Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.
14. Zákon č. 139/2014 Sb., kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
15. Zákon č. 180/2016 Sb., kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a další související zákony
16. Zákon č. 146/2002 Sb. o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů
17. Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění účinném k 29. 7. 2016

Internetové zdroje

18. Bidfood. *Jak uvést alergený na jídelním lístku?*. [online]. 2. 3. 2015. Dostupné z: <https://www.bidfood.cz/gastro/o-nas/novinky/jak-uvest-alergeny-na-jidelnim-listku>
19. EAGRI. *Dozorové orgány nad potravinami a krmivy*. [online]. 18. 8. 2014. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/bezpecnost-potravin/kontrola-potravin-a-krmiv/>
20. CHÝLKOVÁ, Markéta. *Změny, které přináší novela zákona o potravinách.*, Potravinářská komora České republiky. [online]. 27. 6. 2014. Dostupné z: <http://foodnet.cz>
21. IDNES. *Platí nová pravidla pro značení potravin, slibují čitelnější údaje*. [online]. 13. prosince 2014. Dostupné z: http://ekonomika.idnes.cz/zacala-platit-pravidla-o-novem-znacení-potravin-fte/eko_euro.aspx?c=A141213_074859_eko_euro_cen
22. KOPŘIVA, Pavel. *Více než třetina hospod značí alergený chybně nebo je neznačí vůbec*. In: Státní zemědělská a potravinářská inspekce [online]. 2015. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/vice-nez-tretina-hospod-znaci-alergeny-chybne-nebo-je-neznaci-vubec.aspx>
23. KOPŘIVA, Pavel. *Kontroly restaurací 2016: Třetina provozovatelů nadále nepřijatelně chybí*. [online]. 2016. SZPI. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/kontroly-restauraci-2016-tretina-provozovatelů-nadale-neprijatelněchybuje.aspx?q=JmNobnVtPTemaGw9b3puYcSNb3bDoW7DrSBhbGVyZ2Vuxa83d>
24. KOUDELKA, Jiří. *Problematika označování potravin se zaměřením na látky vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost*. [online]. 30. dubna 2014. Dostupné z: http://www.tigis.cz/images/stories/Alergie/2014/Suppl_1/04_koudelka_suppl_1-14.pdf
25. Krajská hygienická stanice Moravsko-slezského kraje se sídlem v Ostravě. *Výsledky kontroly značení alergenů v zařízeních společného stravování*. [online]. 30. 4. 2015, Dostupné z:

https://www.khsova.cz/01_aktuality/kontrola_alergeny_hv_2015.php?datum=2015-04-30

26. Krajská hygienická stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze. *Zpráva o činnosti odboru hygieny výživy Krajské hygienické stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze za období od 1. 1. 2017 do 28. 02. 2017* [online]. 13. března 2017, Dostupné z: http://www.khsstc.cz/dokumenty/zprava-o-cinnosti-odboru-hygieny-vyzivy-krajske-hygienicke-stanice-stredoceskeho-kraje-se-sidlem-v-praze-za-obdobi-od-1--1--2017-do-28--02--2017-4481_4481_161_1.html
27. KRÁLOVÁ, Hana. *Poznejte 8 potravin, které vyvolávají nejčastější alergie*. uLékaře.cz [online]. [cit. 2014-11-19]. 6. března 2013, poslední revize 12. března 2013. Dostupné z <http://www.ulekare.cz/clanek/poznejte-8-potravin-ktere-vyvolavaji-nejcastejsi-alergie-16429>
28. Ministerstvo zdravotnictví České republiky. *Uvádění informace o přítomnosti alergenů v pokrmích*. [online]. 30. dubna 2015. Dostupné z: http://www.mzcr.cz/dokumenty/uvadeni-informace-o-pritomnosti-alergenu-v-pokrmich_9637_5.html
29. PALÍČKOVÁ, Marcela. *Označování alergenů v provozovnách společného stravování*. [online]. 2015. Dostupné z: <http://docplayer.cz/1067593-Oznacovani-alergenu-v-provozovnach-spolecneho-stravovani-informace-pro-provozovatele-stravovacich-sluzeb.html>
30. PAVELKOVÁ, Kateřina. *Ochrana spotřebitelů před alergenními potravinami – označování alergenních složek*. Státní zemědělská a potravinářská inspekce [online]. 24. listopadu 2014. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1000175&docType=ART&nid=11325>
31. Státní zemědělská a potravinářská inspekce. *Nová povinnost provozovatelů zařízení společného stravování poskytovat informace o alergenních složkách* - informační materiál SZPI [online]. 27. července 2015. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/nova-povinnost-provozovatele-zarizeni-spolecneho-stravovani-poskytovat-informace-o-alergennich-slozkach.aspx>

32. Státní zemědělská a potravinářská inspekce. *Informování o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů*. [online]. 2015. Dostupné z: <http://www.potravinynapranyri.cz/InspProduct.aspx?scontrol=52&lang=cs&design=default&archive=actual&listtype=tiles&page=2>
33. Svaz pekařů. *Důvodová zpráva – Závěrečná zpráva o hodnocení dopadů regulace*. [online]. 2012. Dostupné z: http://www.svazpekaru.cz/attachments/288_novela%20z%C3%A1kona%20o%20potravina%C3%A1ch_2012_d%C5%AFvodovka.pdf
34. ŠENK, Michal. *Změna povinného značení potravin stála jejich výrobce miliony*. [online]. 26. ledna 2015. Dostupné z: <http://byznys.ihned.cz/c1-63249990-zmena-povinného-znacení-potravin-stala-jejich-vyrobce-miliony>
35. TÝDEN.CZ. *Hospodští kašlou na značení alergenů, odhalili hygienici*. [online]. 13. března. 2017, Dostupné z: http://www.tyden.cz/rubriky/zdravi/hospodsti-kaslou-na-znacení-alergenu-odhalili-hygienici_421346.html
36. VOKURKOVÁ, Kateřina. *Přes sto restaurací porušilo zákon*. [online]. 12. února 2015. Dostupné z: <http://zpravy.aktualne.cz/ekonomika/prvni-kontroly-alergenu-pres-sto-restauraci-porusilo-zakon/r~cc09eca0b29511e49f60002590604f2e/>

Ostatní zdroje

37. Řízený rozhovor s provozní malé restaurace v Beskydech proveden 20. 2. 2017 v místě provozovny.
38. Řízený rozhovor s manažerem ostravské restaurace proveden 11. 2. 2017 v místě provozovny.

Seznam grafů

Graf 1: Jste muž nebo žena?

Graf 2: Označte prosím svou věkovou kategorii.

Graf 3: Označte prosím své nejvyšší dosažené vzdělání.

Graf 4: Musíte, ze zdravotních důvodů sledovat přítomnost základních zákonem vymezených alergenů v potravinách a pokrmech?

Graf 5: Víte, jaké jsou povinnosti provozovatelů stravovacích zařízení pro označování alergenů v pokrmech?

Graf 6: Sledujete obsah alergenů v pokrmech při návštěvě stravovacího zařízení?

Graf 7: Považujete označování alergenů v pokrmech za důležité?

Graf 8: Je pro Vás stávající (tak jak je ve stravovacích zařízeních realizován) způsob označování alergenů dostačující?

Graf 9: Považujete označování alergenů v pokrmech za důvěryhodné?

Graf 10: Víte, jaké jsou povinnosti výrobců a prodejců pro označování alergenů v potravinách?

Graf 11: Sledujete obsah alergenů v potravinách při jejich nákupu?

Graf 12: Je pro Vás dosavadní způsob (tak jak je realizován v obchodech) označování alergenů dostačující?

Graf 13: Považujete označování alergenů v potravinách za důležité?

Graf 1.1: Označte prosím kategorii, do které byste své stravovací zařízení zařadili.

Graf 1.2: Označte prosím svou pozici ve stravovacím zařízení.

Graf 1.3: Je pro Vás současná legislativa v oblasti označování alergenů srozumitelná?

Graf 1.4: Myslíte si, že jako stravovací zařízení splňujete podmínky, které udává současná legislativa?

Graf 1.5: Vznikly Vám v souvislosti se zavedením označování alergenů jednorázové náklady?
Pokud ano označte příslušnou kategorii.

Graf 1.6: Vznikají ve Vašem stravovacím zařízení v souvislosti s označováním alergenů v pokrmech i průběžné náklady?

Graf 1.7: Označte prosím způsob, jakým jsou ve Vašem stravovacím zařízení alergeny označovány.

Graf 1.8: Je personál ve Vašem stravovacím zařízení dostatečně srozuměn s problematikou označování alergenů?

Graf 1.9: Prosím pokuste se odhadnout na procentuální škále, kolik zákazníků se zajímá o obsah alergenů v pokrmech a potravinách.

Graf 1.10: Vnímáte ze svého pohledu označování alergenů v pokrmech a potravinách za důležité (bez ohledu na platnou legislativu)?

Prohlášení o využití výsledků diplomové práce

Prohlašuji, že

- jsem byla seznámena s tím, že na mou diplomovou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. – autorský zákon, zejména § 35 – užití díla v rámci občanských a náboženských obřadů, v rámci školních představení a užití díla školního a § 60 – školní dílo;
- beru na vědomí, že Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava (dále jen VŠB-TUO) má právo nevýdělečně, ke své vnitřní potřebě, diplomovou práci užít (§ 35 odst. 3);
- souhlasím s tím, že diplomová práce bude v elektronické podobě archivována v Ústřední knihovně VŠB-TUO a jeden výtisk bude uložen u vedoucího diplomové práce. Souhlasím s tím, že bibliografické údaje o diplomové práci budou zveřejněny v informačním systému VŠB-TUO;
- bylo sjednáno, že s VŠB-TUO, v případě zájmu z její strany, uzavřu licenční smlouvu s oprávněním užít dílo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- bylo sjednáno, že užít své dílo, diplomovou práci, nebo poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠB-TUO, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly VŠB-TUO na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše).

V Ostravě dne 21. 4. 2017



Bc. Veronika Muchová